MC32F604TCT

Микроволновая печь

Инструкция пользователя и руководство по приготовлению пищи

Примите к сведению, что гарантия Samsung НЕ распространяется на вызовы специалиста сервисного центра, осуществляемые с целью получить пояснения по работе изделия, исправить неправильную установку, выполнить нормальную очистку или техническое обслуживание.

Planet First 100 % Recycled Paper

Данное руководство напечатано на полностью перерабатываемой бумаге.

удивительные возможности

Благодарим за приобретение данного устройства компании Samsung.

SAMSUNG

MC32F604TCT_BW_DE68-04173A-04_RU.indd 1 2014-07-11 5:16:19

РУССКИЙ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНСТРУКЦИИ

Вы приобрели микроволновую печь SAMSUNG. Инструкции по эксплуатации содержат полезные сведения о том, как пользоваться микроволновой печью.

- Меры предосторожности
- Подходящие принадлежности и посуда
- Полезные советы по приготовлению пищи
- Советы по приготовлению пищи

ОПИСАНИЕ СИМВОЛОВ И ЗНАЧКОВ

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может стать причиной **серьезной травмы или смерти**.
⚠ ВНИМАНИЕ	Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может привести к получению **незначительной травмы или повреждению имущества**.

Предупреждение. Риск возгорания.	Предупреждение. Горячая поверхность.
Предупреждение. Электричество.	Предупреждение. Взрывчатые вещества.
НЕ делать.	НЕ прикасаться.
НЕ разбирать.	Строго следуйте указаниям.
Отключите вилку кабеля питания от сетевой розетки.	Во избежание поражения электрическим током убедитесь, что устройство заземлено.
Обратитесь в сервисный центр за помощью.	Примечание
Важная информация.	

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

Всегда соблюдайте приведенные ниже инструкции по безопасности.

Перед использованием печи ознакомьтесь со следующими инструкциями и соблюдайте их.

⚠ ПРЕДУПРЕЖЕНИЕ (только для функций микроволновой печи)

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Если дверца или уплотнители дверцы повреждены, печью нельзя пользоваться, пока она не будет отремонтирована квалифицированным специалистом.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Снятие корпуса печи, защищающего от воздействия энергии электромагнитных СВЧ-волн, очень опасно. Любые работы по обслуживанию или ремонту печи, связанные со снятием корпуса, могут выполнять только квалифицированные специалисты.

Этот электроприбор предназначен для эксплуатации только в домашних условиях.

MC32F604TCT_BW_DE68-04173A-04_RU.indd 2 2014-07-11 5:16:21

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям не следует играть с устройством. Очистка и самостоятельное техническое обслуживание не должно выполняться детьми младше 8 лет. Допускается выполнение очистки детьми более старшего возраста под присмотром родителей.
- Используйте только подходящую для использования в микроволновых печах посуду.
- При разогреве пищи в пластиковом или бумажном контейнере следите за печью, поскольку возможно воспламенение.
- Микроволновая печь предназначена для разогревания пищи и напитков. Сушка пищевых продуктов или одежды, а также подогрев грелок, домашних тапок, губок, влажных тканей и др. может привести к травме, возгоранию или пожару.
- При появлении дыма выключите устройство или отключите его от источника питания и оставьте дверцу печи закрытой, чтобы сдержать пламя.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому при обращении с такими емкостями следует соблюдать меры предосторожности.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Для предотвращения ожогов содержимое бутылочек для кормления и банок для детского питания следует размешать или встряхнуть, а перед употреблением необходимо проверить температуру.
- Яйца в скорлупе и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в микроволновой печи.
- Необходимо регулярно чистить печь, а также удалять из нее остатки пищи.
- Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.
- Данное устройство не предназначено для установки в трейлерах, фургонах и подобных транспортных средствах.

MC32F604TCT_BW_DE68-04173A-04_RU.indd 3 2014-07-11 5:16:21

- Этот прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лицами, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия не контролируются или если они не проинструктированы относительно использования прибора лицом, отвечающим за безопасность.
- Следите, чтобы дети не играли с устройством.
- Чтобы избежать опасных ситуаций, замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Жидкости или другие продукты нельзя разогревать в герметично закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.
- Не допускается очистка электроприбора при помощи струи воды.
- Чтобы обеспечить удобный доступ к внутренней камере печи и области управления, печь необходимо установить в правильном положении на подходящей высоте.
- Перед первым использованием печи поместите в нее емкость с водой и нагревайте в течение 10 минут.
- Если при работе печи появляется странный звук, дым и запах гари, немедленно отсоедините кабель питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.
- Печь следует установить таким образом, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.
- Микроволновая печь предназначена только для автономной установки, ее нельзя размещать в шкафу

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

(только для функций микроволновой печи) - дополнительно

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Когда микроволновая печь работает в комбинированном режиме, дети должны использовать ее только под присмотром взрослых из-за высоких температур.
- Во время использования устройство нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри микроволновой печи.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Внешние части прибора могут сильно нагреваться при его использовании. Не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.

Не допускается использование паровых очистителей.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Собираясь заменить лампу, обязательно отключите устройство, чтобы избежать поражения электрическим током.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Устройство и его детали могут сильно нагреваться при использовании. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами.
Не оставляйте детей до 8 лет без постоянного присмотра рядом с прибором.

Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям не следует играть с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром.

Не используйте абразивные очистители, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы микроволновой печи, так как это может стать причиной царапин и трещин на стекле.

При работе устройства легкодоступные поверхности могут сильно нагреваться.

При работе устройства дверца или наружная поверхность могут нагреваться.

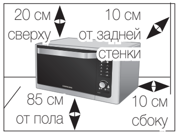
Держите устройство и кабель в недоступном для детей младше 8 лет месте.

Данное устройство не имеет внешнего таймера или пульта дистанционного управления.

Это устройство является оборудованием ISM группы 2 класса B. Группа 2 включает в себя все устройства ISM (промышленность, наука, медицина), в которых генерируется и используется радиочастотная энергия в форме электромагнитного излучения для обработки материалов, EDM и оборудование для дуговой сварки. Оборудование класса B включает в себя устройства, предназначенные для работы в домашних условиях и использующие электрические сети низкого напряжения в жилых здания.

УСТАНОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Установите печь на плоскую ровную поверхность на высоте 85 см от пола. Поверхность должна быть достаточно прочной, чтобы выдержать вес печи.



1. При установке печи следует обеспечить ее достаточную вентиляцию, оставив, по крайней мере, 10 см свободного пространства сзади и по бокам печи и 20 см сверху.
2. Извлеките из печи все упаковочные материалы.
3. Установите роликовую подставку и вращающийся поднос. Проверьте, что роликовая подставка свободно вращается. (Только для моделей, оборудованных роликовой подставкой)
4. Печь следует разместить так, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.

☛ Чтобы избежать опасных ситуаций, замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом. В целях личной безопасности вставляйте кабель только в подходящую заземленную розетку переменного тока.

☛ Не устанавливайте микроволновую печь в жарких или влажных местах, например, рядом с обычной кухонной плитой или батареей отопления. Необходимо принимать во внимание технические требования к источнику питания, и любой используемый удлинитель должен соответствовать тому же стандарту, что и кабель питания, прилагаемый к печи. Перед первым использованием микроволновой печи протрите влажной тканью внутренние компоненты печи и уплотнение дверцы.

ЧИСТКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Во избежание скопления жира и частиц продуктов следует регулярно чистить следующие детали микроволновой печи.

- Внутренние и внешние поверхности
- Дверца и уплотнители дверцы
- Вращающийся поднос и роликовые подставки (Только для моделей с вращающимся подносом)

☛ **ВСЕГДА** поддерживайте в чистоте уплотнители дверцы и надежно закрывайте дверцу.

☛ Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.

1. Для очистки внешних поверхностей используйте мягкую ткань и теплую мыльную воду. Промывайте и вытирайте насухо.

MC32F604TCT_BW_DE68-04173A-04_RU.indd 6 2014-07-11 5:16:22

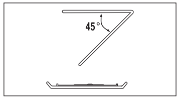
2. Удаляйте брызги и пятна с внутренних поверхностей печи с помощью мыльного раствора и ткани. Промывайте и вытирайте насухо.
3. Чтобы размягчить затвердевшие частицы продуктов и устранить запахи, поставьте на вращающийся поднос печи чашку с разбавленным лимонным соком и нагревайте ее в течение десяти минут, включив печь на полную мощность.
4. Тарелку можно мыть в посудомоечной машине по мере необходимости.

СЛЕДИТЕ, чтобы вода не попала в вентиляционные отверстия. **НИКОГДА** не используйте абразивные материалы и химические растворители. При очистке уплотнителей дверцы следите, чтобы частицы продуктов:

- не накапливались на них;
- не мешали правильно закрывать дверцу.

Выполняйте очистку внутренней камеры после каждого использования печи с помощью мягкого моющего средства. Перед этим дайте стенкам внутренней камеры печи остыть, чтобы избежать ожога.

При чистке верхней части внутренней камеры рекомендуется повернуть нагревательный элемент вниз под углом 45 °, а затем почистить.



(Только для моделей с поворотным нагревателем)

ХРАНЕНИЕ И РЕМОНТ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

При установке микроволновой печи и ее обслуживании необходимо принять несколько простых мер предосторожности.
Печь нельзя использовать, если повреждены дверца или уплотнители дверцы.

- Сломаны петли
- Износился уплотнитель
- Деформировался или погнулся корпус

Ремонт печи должен выполнять только квалифицированный специалист по обслуживанию микроволновых печей.

НЕ снимайте наружный корпус печи. Если печь неисправна и требует ремонта, или если вы сомневаетесь в ее исправности, выполните следующие действия.

- Отключите ее от сетевой розетки
- Обратитесь в ближайший сервисный центр

Если необходимо поместить печь на временное хранение, выберите сухое не запыленное место.
Причина: Пыль и влага могут оказать неблагоприятное воздействие на рабочие детали печи.

Данная микроволновая печь не предназначена для коммерческого использования.

Лампочку не следует заменять самостоятельно из соображений безопасности. Свяжитесь с ближайшим официальным офисом обслуживания клиентов Samsung, чтобы договориться о замене лампочки квалифицированным инженером.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ				
Любые модификации и ремонт электроприбора должны выполняться только квалифицированными специалистами.	✔	✔	✔	✔
Не нагревайте жидкости и другие продукты питания в герметично закрытых контейнерах в режиме СВЧ.	✔	✔	✔	✔
В целях безопасности не следует чистить прибор струей воды или пара под высоким давлением.	✔	✔	✔	✔
Не устанавливайте устройство рядом с источниками тепла, легковоспламеняющимися материалами, в помещениях с высоким уровнем влажности или пыли, в местах, где на него будет воздействовать прямой солнечный свет и вода, а также в зонах возможной утечки бытового газа и на неровной поверхности.	✔	✔	✔	✔
Устройству требуется правильное заземление в соответствии с местными или государственными правилами.	✔	✔	✔	✔
Регулярно протирайте сухой тряпкой вилку кабеля питания и точки контакта, чтобы удалить пыль и влагу.	✔	✔	✔	✔
Не тяните, не сгибайте кабель питания и не ставьте на него тяжелые предметы.	✔	✔	✔	✔
В случае утечки газа (пропана, сжиженного газа и пр.) немедленно проветрите помещение и не прикасайтесь к вилке кабеля питания.	✔	✔	✔	✔
Не прикасайтесь к вилке кабеля питания мокрыми руками.	✔	✔	✔	✔
Не отсоединяйте вилку кабеля питания, когда устройство включено.	✔	✔	✔	✔
Не вставляйте в устройство пальцы и посторонние предметы. Если внутрь устройства попала вода или другое постороннее вещество, отключите вилку кабеля питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.	✔	✔	✔	✔
Устройство не должно подвергаться излишнему физическому воздействию и ударам.	✔	✔	✔	✔
Не ставьте печь на хрупкие предметы, например на кухонную раковину или стеклянные вещи	✔	✔		
Не используйте бензол, растворитель, спирт, пароочиститель или очиститель высокого давления для очистки устройства.	✔	✔	✔	✔
Убедитесь, что напряжение, частота и сила тока в электрической сети соответствуют характеристикам устройства.	✔	✔		✔
Убедитесь, что вилка кабеля питания надежно вставлена в сетевую розетку. Не используйте переходник с несколькими гнездами, удлинитель или электрический преобразователь.	✔	✔	✔	
Не вешайте кабель питания на металлические предметы, не вставляйте кабель питания между предметами и не прокладывайте его за печью.	✔	✔	✔	
Не используйте поврежденную вилку или кабель питания, а также незакрепленную сетевую розетку. При повреждении вилки или кабеля обратитесь в ближайший сервисный центр.	✔	✔	✔	✔
Не наносите воду непосредственно на печь.	✔	✔		
Не ставьте никакие предметы на печь, внутрь и на дверцу печи.	✔	✔	✔	
Не распыляйте летучие вещества, например инсектициды, на поверхность печи.	✔	✔		
Не храните легковоспламеняющиеся материалы в печи. Будьте особенно внимательны при нагревании блюд и напитков, содержащих спирт, так как пары спирта могу вступить в контакт с нагретыми деталями печи.	✔		✔	✔

Не позволяйте детям открывать или закрывать дверцу: они могут ушибиться или прищемить пальцы.	✔	✔	✔	✔
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому для предотвращения этой ситуации при обращении с такими емкостями необходимо принять меры предосторожности. Для предотвращения этой ситуации ВСЕГДА выдерживайте 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы дать температуре возможность выровняться. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте ее после разогрева. При ожоге выполните следующие действия по оказанию ПЕРВОЙ ПОМОЩИ. • Погрузите обожженное место в холодную воду по меньшей мере на 10 минут. • Наложите чистую сухую повязку. • Не наносите никаких кремов, масел или лосьонов.	✔	✔	✔	✔
Не кладите поднос или подставку в воду сразу после приготовления, это может привести к поломке или повреждению.				✔
Не используйте микроволновую печь для обжаривания во фритюре, поскольку температуру масла контролировать невозможно. Горячее масло может неожиданно выплеснуться через край посуды.	✔			✔

ВНИМАНИЕ

Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей. НЕ используйте металлические контейнеры, столовую посуду с золотой или серебряной отделкой, шампуры, вилки и т.д. Освободите звенья скрученного провода от бумажной или пластиковой упаковки. Причина: может образоваться электрическая дуга или искрение, что приведет к повреждению печи.	✔		✔	✔
Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги или одежды.	✔		✔	✔
При разогревании небольшого количества пищи сократите время, чтобы предотвратить перегрев или порчу пищи.	✔		✔	✔
Не допускайте попадания воды на кабель питания и вилку и держите кабель вдали от нагретых деталей и источников тепла.	✔	✔		
Сырые яйца и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в микроволновой печи. Также нельзя разогревать герметично закрытые бутылки, банки, контейнеры, орехи в скорлупе, помидоры и т.д.			✔	✔
Не закрывайте вентиляционные отверстия тканью или бумагой. Эти материалы могут загореться при контакте с горячим воздухом, выходящим из печи. Печь может перегреться и автоматически отключиться. Ее можно будет включить, после того как она охладится.	✔		✔	
Обязательно пользуйтесь кухонными рукавицами при извлечении посуды из печи для предотвращения случайного ожога.			✔	
Перемешивайте жидкость во время разогревания и после. Не открывайте дверцу в течение 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы предотвратить бурное кипение.			✔	
Во избежание ожогов горячим воздухом или паром при открытии дверцы следует находиться на расстоянии вытянутой руки от печи.			✔	
Не включайте микроволновую печь, если в ней ничего нет. Микроволновая печь автоматически отключится на 30 минут в целях безопасности. При случайном включении печи рекомендуется поместить в нее стакан воды, чтобы поглотить СВЧ-волны.	✔			✔
При установке печи обеспечьте необходимо расстояние до стен, которое указано в руководстве (см. «Установка микроволновой печи»).	✔		✔	
Соблюдайте осторожность при подключении других электроприборов к сетевым розеткам, расположенным рядом с печью.	✔	✔	✔	

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ВОЗМОЖНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ЭЛЕКТРОМАГНИТНОГО ИЗЛУЧЕНИЯ (ТОЛЬКО ДЛЯ ФУНКЦИЙ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ).

Несоблюдение описанных ниже мер предосторожности может привести к вредному воздействию электромагнитных волн.

(а) Ни при каких обстоятельствах не следует включать печь с открытой дверцей, ломать блокировочные фиксаторы или вставлять какие-либо предметы в отверстия для блокировочных фиксаторов.

(б) НЕ допускайте попадания посторонних предметов между дверцей и передней панелью печи, а также накопления частиц пищи или осадка чистящего средства на уплотняющих поверхностях. После использования печи очистите дверцу и уплотняющие поверхности сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью.

(в) НЕ пользуйтесь неисправной печью. Эксплуатация прибора возможна только после проведения ремонта квалифицированным специалистом по обслуживанию микроволновых печей, прошедшим обучение у производителя данного изделия. Особенно важно обеспечить правильное закрытие дверцы печи и следить за исправностью следующих деталей:

(1) дверца (не должна быть погнута);

(2) петли дверцы (не должны быть сломаны или ослаблены);

(3) уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности.

(г) Настройка или ремонт печи должны выполняться только квалифицированным специалистом по обслуживанию микроволновых печей, прошедшим обучение у производителя данного изделия.

Samsung будет взимать плату за замену аксессуара или устранение косметического дефекта в том случае, если такое повреждение устройства и/или утрата аксессуара возникли по вине покупателя. Предметы, на которые распространяется вышеуказанное условие:

(а) Дверца, ручка, внешняя панель или панель управления с заусенцами, царапинами или признаками физического повреждения.

(б) Сломанный или отсутствующий поднос, направляющая ролика, муфта или блок проводов.

- Используйте устройство только по назначению, следуя инструкциям в данном руководстве. Приведенные предупреждения и важные инструкции по технике безопасности не являются исчерпывающими. При установке, обслуживании и эксплуатации устройства необходимо руководствоваться здравым смыслом, быть внимательным и осторожным.
- Поскольку данное руководство предназначено для нескольких моделей, характеристики используемой микроволновой печи могут немного отличаться от описанных и некоторые предупреждения могут быть неприменимы. При возникновении вопросов обратитесь в ближайший сервисный центр или воспользуйтесь поиском справочной информации на веб-сайте по адресу: www.samsung.com.
- Эта микроволновая печь предназначена для разогревания пищи. И подходит только для домашнего использования. Во избежание ожогов и возгорания не нагревайте ткани и пакеты, наполненные зернами. Производитель не несет ответственности за ущерб, полученный в результате неправильного использования устройства.
- Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.

ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ (ИСПОЛЬЗОВАННОЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ И ЭЛЕКТРОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ)

(Действительно для стран, использующих систему раздельного сбора отходов)

Наличие данного значка показывает, что изделие и его электронные аксессуары (например, зарядное устройство, гарнитура, кабель USB) по окончании их срока службы нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Во избежание нанесения вреда окружающей среде и здоровью людей при неконтролируемой утилизации, а также для обеспечения возможности переработки для повторного использования, утилизируйте изделие и его электронные аксессуары отдельно от прочих отходов.

Сведения о месте и способе утилизации изделия в соответствии с нормами природоохранного законодательства можно получить у продавца или в соответствующей государственной организации.

Бизнес-пользователи должны обратиться к своему поставщику и ознакомиться с условиями договора купли-продажи. Запрещается утилизировать изделие и его электронные аксессуары вместе с другими производственными отходами.

MC32F604TCT_BW_DE68-04173A-04_RU.indd 10 2014-07-11 5:16:27

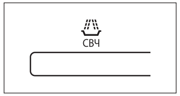
СОДЕРЖАНИЕ

Краткое наглядное руководство 11
Настройка режима энергосбережения 12
Панель управления 12
Печь 13
Принадлежности 13
Установка времени 14
Проверка работы печи 14
Принцип работы микроволновой печи 14
Приготовление/Разогрев пищи 15
Уровни мощности и изменение времени приготовления 15
Остановка приготовления пищи 16
Настройка времени приготовления пищи 16
Использование режима быстрого размораживания продуктов 16
Использование программ быстрого размораживания продуктов 17
Использование автоматической функции приготовления русских блюд 18
Использование автоматической функции приготовления русских блюд 18
Использование функции Здоровое поджаривание 28
Использование программ функции поджаривания здоровой пищи 29
Использование режима Ферментация 30
Использование программ режима Ферментация 30
Отключение звукового сигнала 31
Защитная блокировка микроволновой печи 31
Приготовление пищи в несколько этапов 31
Быстрый прогрев печи 32
Приготовление в режиме конвекции 32
Выбор дополнительных принадлежностей 33
Приготовление в режиме гриля 33
Комбинированный режим: СВЧ и гриль 34
Комбинирование микроволн и конвекции 34
Руководство по выбору посуды 35
Руководство по приготовлению пищи 36
Что делать, если имеются сомнения или возникла проблема 46
Технические характеристики 47

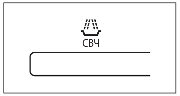
КРАТКОЕ НАГЛЯДНОЕ РУКОВОДСТВО

Приготовление пищи.

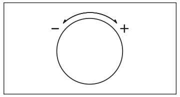
1. Поместите продукты в печь.
   Нажмите кнопку **СВЧ** ().



2. Нажимайте последовательно кнопку **СВЧ** () до тех пор, пока на дисплее не отобразится необходимый уровень мощности.



3. Установите время приготовления, повернув **круговой переключатель** в соответствующее положение.



4. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** (/+30 сек).

   Результат: Начнется приготовление.
   - Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

Если требуется добавить дополнительно 30 секунд.

Оставьте пищу в печи.
Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** (/+30 сек,) один или несколько раз для увеличения времени на 30 секунд за одно нажатие.

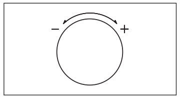
MC32F604TCT_BW_DE68-04173A-04_RU.indd 11 2014-07-11 5:16:28

Размораживание пищи.

1. Поместите замороженные продукты в печь. Нажмите кнопку **Быстрая разморозка** (❄).

2. Нажимайте кнопку **Быстрая разморозка**(❄) до тех пор, пока не будет выбрана нужная категория продукта.

3. Выберите нужный вес, повернув **круговой переключатель** в соответствующее положение.



4. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** (◇/+30 сек).

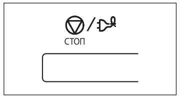
Результат: Начнется разморозка.

- Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

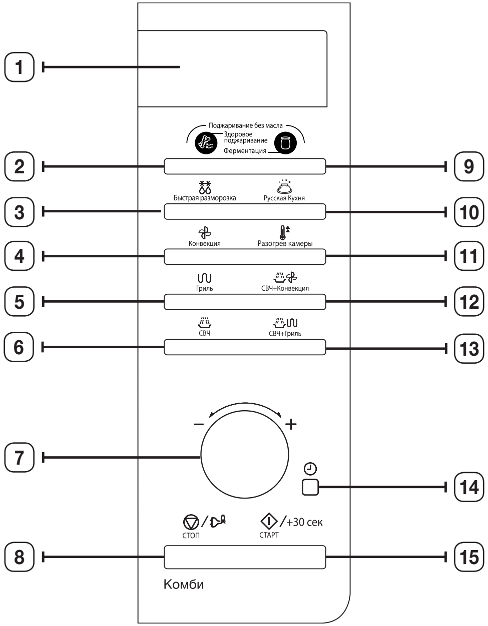
НАСТРОЙКА РЕЖИМА ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ

Данная печь оснащена режимом энергосбережения. Данный режим позволяет экономить электроэнергию, когда печь не используется.

- Нажмите кнопку **СТОП** (◎/).
- Для отключения режима энергосбережения откройте дверцу или нажмите кнопку **СТОП** (◎/). Затем на дисплее отобразится текущее время. Печь готова к использованию.

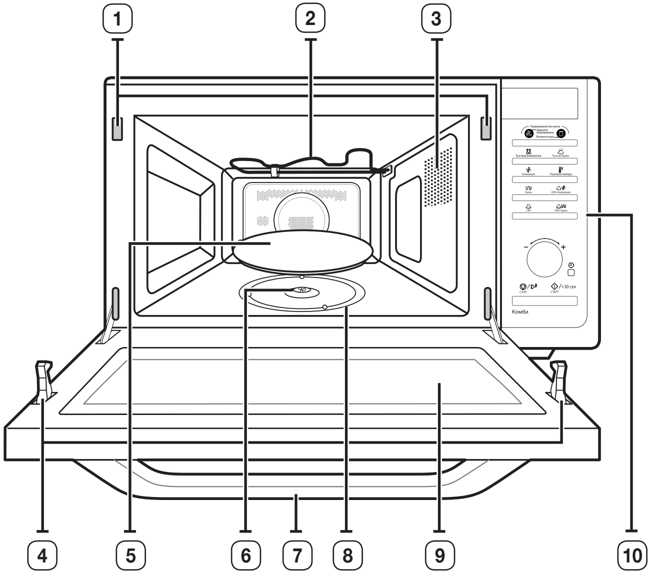


ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. ДИСПЛЕЙ
2. КНОПКА ЗДОРОВОЕ ПОДЖАРИВАНИЕ
3. КНОПКА БЫСТРОЙ РАЗМОРОЗКИ
4. КНОПКА КОНВЕКЦИИ
5. КНОПКА ГРИЛЯ
6. КНОПКА СВЧ
7. КРУГОВОЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ (ВЕС/ФУНКЦИЯ/ВРЕМЯ)
8. КНОПКА СТОП
9. КНОПКА ФЕРМЕНТАЦИИ
10. КНОПКА РУССКАЯ КУХНЯ
11. КНОПКА БЫСТРОГО РАЗОГРЕВА
12. КНОПКА СВЧ+КОНВЕКЦИЯ
13. КНОПКА СВЧ+ГРИЛЬ
14. КНОПКА НАСТРОЙКИ ЧАСОВ
15. КНОПКА СТАРТ/+30 С

ПЕЧЬ

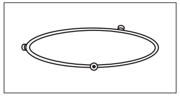


1. ОТВЕРСТИЯ ДЛЯ БЛОКИРОВОЧНЫХ ФИКСАТОРОВ
2. НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ
3. ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ
4. ЗАЩЕЛКИ ДВЕРЦЫ
5. ВРАЩАЮЩИЙСЯ ПОДНОС
6. МУФТА
7. РУЧКА ДВЕРЦЫ
8. РОЛИКОВАЯ ПОДСТАВКА
9. ДВЕРЦА
10. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

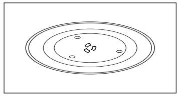
В зависимости от модели в комплектацию входит несколько принадлежностей, которые выполняют различные функции.

1. **Роликовая подставка**, предназначенная для установки в центр печи.



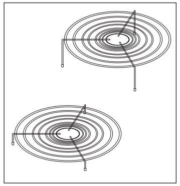
Назначение : Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.

2. **Вращающийся поднос** нужно установить на кольцо вращения так, чтобы центр круга попадал на соединительную муфту.



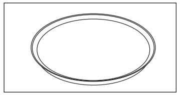
Назначение : Вращающийся поднос является основной поверхностью для приготовления пищи; его можно без труда снять для чистки.

3. **Высокая подставка и низкая подставка**, устанавливаемые на вращающийся поднос.



Назначение : Металлические подставки можно использовать для одновременного приготовления двух блюд. Небольшое блюдо можно разместить на вращающемся подносе, а второе – на подставке. **Металлические подставки можно использовать в режиме гриля, конвекции и в комбинированном режиме приготовления пищи.**

4. **Тефлоновая тарелка** помещается только на вращающийся поднос.



Назначение : Тефлоновая тарелка используется для пропекания снизу в режиме СВЧ или СВЧ+Гриль, чтобы выпечка и пицца были хрустящими.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

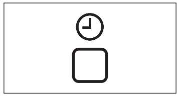
Данная микроволновая печь оснащена встроенными часами. При подаче питания на дисплее автоматически отображается значение времени «:0», «88:88» или «12:00». Установите текущее время. Часы могут показывать время в 24-часовом или 12-часовом формате. Часы необходимо устанавливать в следующих случаях.

- При первоначальной установке микроволновой печи
- После сбоя электропитания в сети переменного тока

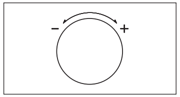
Не забудьте перевести часы при переходе с летнего времени на зимнее, и наоборот.

Функция автоматической экономии энергии
Если не будет выбрана ни одна функция, когда электроприбор находится в процессе настройки или эксплуатируется с временной приостановкой работы, функция отменяется и часы будут отображены по истечении 25 минут. Если дверца будет открыта, лампочка печи будет отключена по истечении 5 минут.

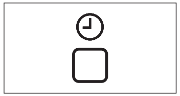
1. **Чтобы установить время в...**
   24-часовом формате
   12-часовом формате
   После этого нажмите кнопку **Часы** (◷) один или два раза.



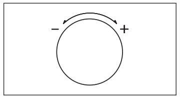
2. Поверните **круговой переключатель**, чтобы установить значение часа.



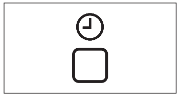
3. Нажмите кнопку **Часы** (◷).



4. Поверните **круговой переключатель**, чтобы установить значение в минутах.



5. Когда на дисплее появится правильное время, нажмите кнопку **Часы** (◷), чтобы часы начали работать.
   Результат. Индикация времени отображается, когда печь не используется.



ПРОВЕРКА РАБОТЫ ПЕЧИ

Описанная ниже простая процедура дает возможность в любое время проверить, правильно ли работает печь. Если у вас появились сомнения, обратитесь к разделу “Что делать при возникновении сомнений или какой-либо проблемы” на следующей странице.

Печь должна быть включена в подходящую розетку сети переменного тока. В печь должен быть установлен вращающийся поднос. Если используется уровень мощности, отличный от максимального (100 % - 900 Вт), то потребуется больше времени для того, чтобы довести воду до кипения.

Откройте дверцу печи, потянув за ручку, находящуюся на верхней стороне дверцы. Поставьте стакан с водой на вращающийся поднос. Закройте дверцу.

Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** (◇/+30 сек) и установите значение времени 4 или 5 минут, нажав кнопку **СТАРТ/+30 сек** (◇/+30 сек) необходимое число раз.

Результат: Вода в печи будет нагреваться в течение 4–5 минут. Затем вода должна закипеть.

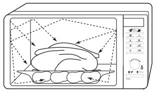
ПРИНЦИП РАБОТЫ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Микроволны представляют собой высокочастотные электромагнитные волны; высвобождающаяся энергия микроволн позволяет готовить или разогревать пищу без изменения ее формы и цвета.
Микроволновой печью можно пользоваться для:

- размораживания;
- разогревания;
- приготовления.

Принцип приготовления пищи

1. Микроволны, генерируемые магнетроном, отражаются стенками внутренней камеры печи и равномерно распределяются в пище, благодаря тому, что она вращается на подносе. За счет этого пища готовится равномерно.



2. Микроволны проникают в продукт на глубину до 2,5 см. Затем тепловая обработка продолжается за счет распространения тепла внутри продукта.

3. Время приготовления может различаться в зависимости от используемой посуды и свойств продуктов:
   - количества и плотности продуктов;
   - содержания воды;
   - начальной температуры (охлажденная пища или нет).

Поскольку центральная часть блюда готовится за счет рассеивания тепла, приготовление пищи продолжается даже после извлечения блюда из печи. Поэтому необходимо соблюдать время выдержки пищи, указанное в рецептах блюд и в данной инструкции, для того чтобы обеспечить:
- равномерное приготовление пищи, в том числе в центральной части;
- одинаковую температуру по всему объему пищи.

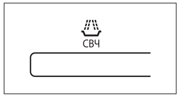
ПРИГОТОВЛЕНИЕ/РАЗОГРЕВ ПИЩИ

Ниже описывается процесс приготовления или разогрева пищи.

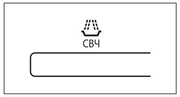
ОБЯЗАТЕЛЬНО проверяйте заданные параметры приготовления, прежде чем оставить печь без присмотра.

Откройте дверцу. Поместите продукты в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу. Никогда не включайте микроволновую печь, если она пустая.

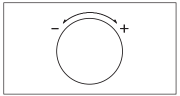
1. Нажмите кнопку **СВЧ** ().
   Результат: Отобразятся следующие показатели:
   (режим СВЧ)



2. Выберите нужный уровень мощности, нажимая кнопку **СВЧ** () до тех пор, пока не отобразится соответствующее значение выходной мощности. Более подробные сведения смотрите в приведенной на следующей странице таблице уровней мощности.



3. Установите время приготовления, повернув **круговой переключатель**.
   Результат: Отобразится время приготовления.



4. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** (/+30 сек).
   Результат: В печи загорится лампа подсветки, и поднос начнет вращаться. Начнется процесс приготовление пищи, а по его завершении будут выполнены следующие действия.
   - Печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

Чтобы узнать текущий уровень мощности внутри печи, нажмите кнопку **СВЧ** () один раз. Чтобы изменить уровень мощности в процессе приготовления, нажмите кнопку **СВЧ** () два раза или более, чтобы установить необходимый уровень мощности.

Быстрый старт:

Если необходимо разогреть блюдо за короткий промежуток времени при максимальной мощности (900 Вт), следует просто нажать кнопку **СТАРТ/+30 сек** (/+30 сек) 1 раз для каждой установки дополнительных 30 секунд для приготовления. Печь начинает работать немедленно.

УРОВНИ МОЩНОСТИ И ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Функция задания уровня мощности позволяет регулировать количество вырабатываемой энергии и, следовательно, время, необходимое для приготовления или разогревания еды, в зависимости от ее вида и количества. Всего есть шесть уровней мощности.

Уровень мощности	Процент	Выходная мощность
ВЫСОКИЙ	100 %	900 Вт
УМЕРЕННО ВЫСОКИЙ	67 %	600 Вт
СРЕДНИЙ	50 %	450 Вт
УМЕРЕННО НИЗКИЙ	33 %	300 Вт
РАЗМОРОЗКА	20 %	180 Вт
НИЗКИЙ	11 %	100 Вт

Время приготовления, указанное в рецептах и в этих инструкциях, соответствует определенному уровню мощности.

Если выбран…	Время приготовления будет…
Более высокий уровень мощности	Уменьшено
Более низкий уровень мощности	Увеличено

ОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Процесс приготовления можно остановить в любой момент, что позволяет выполнить следующие действия.

- Проконтролировать приготовление пищи
- Перевернуть или перемешать пищу
- Оставить потомиться

Чтобы остановить процесс приготовления...	Выполните следующее
Временно	Временно: Откройте дверцу или один раз нажмите кнопку СТОП. **Результат:** Приготовление будет остановлено. Чтобы возобновить процесс приготовления пищи, закройте дверцу и нажмите кнопку **Старт/+30 с**(/+30 сек).
Полностью	Полностью: Нажмите кнопку Стоп два раза. **Результат:** Приготовление будет остановлено. При необходимости отмены параметров приготовления нажмите кнопку **Stop/Eco** (/ , Стоп/Эко) еще раз.

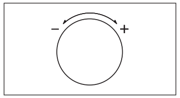
НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Время приготовления пищи можно увеличивать нажатием кнопки **СТАРТ/+30 сек** (/+30 сек). После каждого нажатия к времени приготовления будет добавлено 30 секунд.

- В любой момент проверить состояние процесса приготовления, просто открыв дверцу
- Увеличить оставшееся время приготовления

Чтобы увеличить время приготовления блюда, нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** (/+30 сек) по одному разу для каждых 30 секунд, которые необходимо добавить.

- Пример. Чтобы добавить три минуты, нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** (/+30 сек) шесть раз.



Вы можете увеличить или уменьшить время приготовления, повернув ручку круговой шкалы.

- Чтобы увеличить время, приготовления поверните ручку круговой шкалы вправо
- Чтобы уменьшить время, приготовления поверните ручку круговой шкалы влево

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА БЫСТРОГО РАЗМОРАЖИВАНИЯ ПРОДУКТОВ

Режим быстрого размораживания ( ) продуктов позволяет размораживать мясо, птицу, рыбу, хлеб, выпечку и фрукты. Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически. Достаточно просто выбрать программу и вес продуктов.

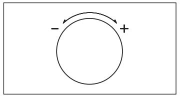
Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

Откройте дверцу. Поместите замороженные продукты на керамическое блюдо в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.

1. Нажмите кнопку **Быстрая разморозка** ( ).

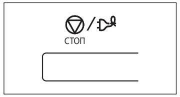
2. Выберите тип продуктов, которые необходимо разморозить, нажимая кнопку **Быстрая разморозка** ( ). Описание различных заранее запрограммированных режимов разогрева приведено в таблице на следующей странице.

3. Выберите вес, повернув **круговой переключатель**.



4. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** (/+30 сек).
   Результат:
   - Начинается размораживание продуктов.
   - Во время размораживания печь подает звуковые сигналы, напоминая о том, что нужно перевернуть продукты.

5. Нажмите кнопку **СТОП** (/), чтобы завершить размораживание.
   Результат: Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.



Продукты можно также размораживать, не используя автоматические параметры. Для этого выберите функцию СВЧ с уровнем мощности 180 Вт. Дополнительные сведения см. в разделе "Разморозка продуктов" на стр. 41.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОГРАММ БЫСТРОГО РАЗМОРАЖИВАНИЯ ПРОДУКТОВ

В приведенной ниже таблице указаны различные программы быстрого размораживания, вес продуктов, время выдержки и соответствующие рекомендации. Перед размораживанием продуктов освободите их от всех упаковочных материалов. Выложите замороженное мясо, птицу или рыбу на плоское стеклянное или керамическое блюдо, а хлеб - на кухонную бумагу.

Код	Блюдо	Размер порции (г)	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
1	Мясо	200-1500	20-90	Закройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для говядины, баранины, свинины, антрекотов, отбивных и фарша.
2	Птица	200-1500	20-90	Накройте ножки и крылышки алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой птицы, так и отдельных частей.
3	Рыба	200-1500	20-80	Хвост рыбы оберните алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой рыбы, так и кусков рыбного филе.
4	Хлеб/ Выпечка	125-1000	10-60	Положите хлеб горизонтально на салфетку и переверните его, как только будет подан звуковой сигнал. Положите пирог на керамическое блюдо и, если возможно, переверните его, как только будет подан звуковой сигнал. (Печь продолжит работать, затем остановится при открытии дверцы.) Эта программа подходит для размораживания всех видов хлеба, нарезанного или целого, а также булочек и французских батонов. Раскладывайте булочки по кругу. Эта программа подходит для размораживания всех видов дрожжевой выпечки, бисквитов, творожного пудинга, изделий из слоеного теста. Она не подходит для сдобной выпечки, фруктовых тортов и тортов с кремом, а также тортов с шоколадной глазурью.
5	Фрукты	100-600	5-20	Равномерно разложите фрукты на плоском стеклянном блюде. Эта программа подходит для всех видов фруктов.

РУССКИЙ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РУССКИХ БЛЮД

В режиме **Русская Кухня** () имеются/предоставляются запрограммированные по времени рецепты. Не требуется устанавливать ни время приготовления, ни уровень мощности.

Установить размер порции можно, повернув **круговой переключатель**.

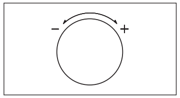
☛ ВСЕГДА используйте принадлежности для приготовления, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычном духовом шкафу. Идеальными являются стеклянные и керамические блюда, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу. ВСЕГДА пользуйтесь прихватками, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.

Откройте дверцу. Поместите продукты в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.

1. Нажмите кнопку **Русская Кухня** ().

2. Выберите тип приготавливаемой пищи, нажимая кнопку **Русская Кухня** (). Описание различных заранее запрограммированных режимов разогрева приведено в таблице на следующей странице.
   - Нажмите кнопку Русская Кухня () один раз : 1. Завтрак
   - Нажмите кнопку Русская Кухня () два раза : 2. Обед
   - Нажмите кнопку Русская Кухня () три раза : 3. Ужин
   - Нажмите кнопку Русская Кухня() четыре раза : 4. Праздничные блюда

3. Выберите продукт, повернув **круговой переключатель**.



4. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** (/+30 сек).

   Результат: Блюдо будет готовиться в соответствии с предварительно запрограммированными параметрами.
   - Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РУССКИХ БЛЮД

В следующей таблице представлены 4 программы автоматического приготовления русских блюд с указанием количества продуктов, времени выдержки и соответствующих рекомендаций.

1. Завтрак ()

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-1	Каша овсяная	260 г	Овсяные хлопья «Геркулес» — 50 г, сахар — 5 г, соль — 0,5 г, кипяток — 200 мл, холодное молоко — 100 мл
	Рекомендации		
	Высыпьте хлопья в глубокую тарелку, добавьте сахар и соль. Добавьте кипяток, молоко и хорошо перемешайте. Начните приготовление. После приготовления добавьте масло, соль или сахар по вкусу.		
1-2	Каша гречневая	200 г	Гречневая крупа - 100 г, соль - 2 г, кипящая вода - 300 мл
	Рекомендации		
	Высыпьте гречневую крупу в глубокую чашу и добавьте соль. Добавьте кипяток и хорошо перемешайте. Начните приготовление. После приготовления добавьте масло, соль или сахар по вкусу.		
1-3	Тост с сыром	40-60 г	Хлеб для тостов — 2 ломтика (26-28 г/ломтик), сыр — 2 ломтика (20 г/ломтик)
	Рекомендации		
	Поместите два тоста на высокую подставку. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните тосты и положите на них ломтики сыра. Продолжите процесс приготовления.		
1-4	Яйцо-пашот	1 шт.	Яйцо — 1 шт., вода — 150 мл, уксус 9 % — 10-15 мл
	Рекомендации		
	Поместите чашу с водой и уксусом в микроволновую печь. Доведите воду до кипения. После звукового сигнала выньте чашу с водой и уксусом из печи. Помешивая вилкой воду так, чтобы в центре образовалась воронка, влейте в нее разбитое яйцо. Продолжите процесс приготовления.		

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-5	Бутерброд с лососем и майонезом	2 x 75 г	Хлеб – 2 ломтика (22 г/ломтик), консервированный лосось - 60 г (30 г/ломтик), майонез - 36 г (18 г/ломтик), зеленый лук (нашинкованный) - 2 - 5 г
	Рекомендации		
	Поместите два ломтика хлеба на высокую подставку. Начните приготовление. После звукового сигнала выньте хлеб из печи. Переверните ломтики хлеба и выложите на них кусочки рыбы и майонез. Продолжите процесс приготовления. Украсьте сверху нашинкованным луком.		
1-6	Сосиски с зеленым горошком	Сосиски — 2 шт. Горячий горошек — 132 г	Сосиски — 2 шт. (50 г/шт.), сливочное масло — 5 г, консервированный горошек — 135 г (без жидкости)
	Рекомендации		
	Снимите оболочку с сосисок, проколите их вилкой и положите в чашу, добавив сливочное масло. Сверху на масло выложите консервированный горошек. Начните приготовление.		
1-7	Омлет	130 - 135 г.	Яйца — 3 шт., молоко — 30 мл, соль — 2 г
	Рекомендации		
	Взбейте яйца с молоком и солью, вылейте полученную массу в тарелку. Начните приготовление. После приготовления добавьте масло		
1-8	Сырники	95 г (2 шт.)	Творог - 90 - 100 г, мука - 10 г, сахар (с ароматом ванили) - 10 г, соль - 0,5 г, яйца - 1/4 шт., масло - 5 - 10 г (для смазывания)
	Рекомендации		
	Хорошо перемешайте все ингредиенты, кроме масла. Слепите два сырника. Смажьте их маслом. Положите на пергаментную бумагу и затем на высокую подставку. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните сырники и продолжите процесс приготовления.		

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-9	Кекс	180 г	Сахар – 45 г; сахар с ароматом ванили – 5 г, масло – 40 г, яйцо – 0,5 шт., молоко – 30 мл, разрыхлитель – 3 г, мука – 100 г
	Рекомендации		
	Хорошо перемешайте сахар, ванильный сахар и сливочное масло. Добавьте взбитое яйцо. Добавьте остальные ингредиенты. Поместите полученную массу в смазанную чашу. Начните приготовление. Дайте кексу остыть, прежде чем вынуть его из чаши.		
1-10	Лимонные шарики	190 г (5 шт.)	Мука — 100 г, сливочное масло — 50 г, сахар — 40 г, яичный желток — 1 шт., теплая вода — 0,5 ст. ложка, лимонная цедра, для верхнего слоя: Яичный желток — 1 шт., сахарная пудра — 3-5 г
	Рекомендации		
	Хорошо перемешайте все ингредиенты. Сделайте пять шариков. Выложите их на пергаментную бумагу. Поставьте на вращающийся поднос. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, смажьте шарики сверху яичным желтком, посыпьте сахарной пудрой и продолжите приготовление. Дайте им остыть.		
1-11	Паштет	480 г	Куриные потрошки - 500 г, Лук - 2 (тонко нарезанный), чеснок - 1 зубчик (измельченный), сливки (жирность 20 %) - 120 мл, масло - 60 г, растительное масло - 2 ст.л., соль и перец
	Рекомендации		
	Положите в большую чашу сливки, растительное масло, лук и чеснок, затем накройте крышкой и поместите в печь. После звукового сигнала добавьте 2 порции куриных потрошков и продолжите приготовление. Достаньте из печи и дайте остыть. Для образования однородной массы добавьте сливки, соль и перец. Выложите в прямоугольную форму, разровняйте, накройте фольгой и положите в холодильник на 2-3 часа. Подавать с тостами.		

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-12	Фритата	1 кг	Крупные картофелины (очищенные и порезанные тонкими ломтиками) - 2 шт., лук (тонко порезанный) - 1 шт., яйца - 5 шт., небольшие цуккини - 2 шт., красный сладкий перец - 2 шт., сливки (жирность 35 %) - 450 мл, тертый сыр пармезан - 2 ст.л.
	Рекомендации		
	Закрыв все дно, выложите 1 чашку картофеля и лука на круглое блюдо для выпекания. Смешайте сливки с яйцами, добавьте половину в картофель и поставьте в печь. Цуккини и перец нарежьте тонкими ломтиками. Разложите картофель кругами и залейте оставшейся смесью сливок с яйцами, посыпьте сыром пармезан. Начните приготовление.		
1-13	Сырное печенье	150 г	Мука - 1 чашка, масло - 125 г, сыр с голубой плесенью (Дорблю) - 60 г, тертый сыр пармезан - 2 ст.л., нарезанный зеленый лук - 0,25 чашки, семена кунжута - 0,5 чашки
	Рекомендации		
	Просейте муку на стол. Порежьте масло на мелкие кусочки и разотрите его в муке. Добавьте раскрошенный сыр с плесенью, пармезан и зеленый лук. Хорошо перемешайте. Тесто скатайте в шар, заверните в фольгу и положите в холодильник на полчаса. Из теста сделайте мелкие шарики, обваляйте их в кунжуте. Выложите шарики на слегка смазанный маслом лист и выпекайте.		
1-14	Шоколадное печенье	200 г	Мука - 1,5 чашки, щепотка соли, масло - 120 г, темный шоколад - 125 г, сахар - 0,5 чашки, яйцо - 1 шт., измельченный грецкий орех - 60 г
	Рекомендации		
	В чашку с растопленным маслом положите шоколад и сахар. Дайте остыть. Добавьте яйцо и размешайте, затем добавьте просеянную муку и соль. Хорошо перемешайте. Добавьте орехи и опять перемешайте. Выложите тесто колечками порциями по 1 ст. л. на слегка смазанный маслом лист и выпекайте. Затем приготовьте.		

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1-15	Крупенник	224 г	(а) Творог 9 % - 120 - 140 г, сахар - 10 - 15 г, соль - 0,5 г, яйцо - ½ шт., отварная гречневая крупа - 140 г (б) Сливочное масло — 5 г, панировочные сухари — 1-2 г (в) Сметана — 30 г
	Рекомендации		
	Смешайте все ингредиенты (а). Поместите в глубокую тарелку, смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями (б). Смажьте верх сметаной (в). Начните приготовление.		

2. Обед ()

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2-1	Борщ	340 г	(1) Тертая свекла – 50 г, нашинкованная соломкой капуста – 20 г, тертая морковь – 15 г, нашинкованный лук — 10 г, томатная паста — 15 г, сахар - 5 г (2) Говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 650 мл, лавровый лист — 1 шт., уксус 9 % — 5 мл (по желанию)
	Рекомендации		
	Поместите все ингредиенты (1) в большую чашу, добавьте горячий бульон и начните приготовление. После звукового сигнала добавьте лавровый лист. Все хорошо перемешайте и продолжите процесс приготовления.		

MC32F604TCT_BW_DE68-04173A-04_RU.indd 20 2014-07-11 5:16:35

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2-2	Щи	350 г	(1) Нашинкованная капуста — 45 г, тертая морковь — 15 г, нашинкованный лук — 10 г, картофель, нарезанный ломтиками — 25 г, томатная паста — 10 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 400 мл (2) Говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 100 мл, лавровый лист — 1 шт.
	Рекомендации		
	Поместите все ингредиенты (1) в большую чашу и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, хорошо перемешайте содержимое чаши, добавьте бульон и лавровый лист (2). Продолжите процесс приготовления.		
2-3	Мясная солянка	340 г	(1) Нашинкованный лук — 45 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 350 мл (2) Каперсы — 7 г, тертый соленый огурец — 50 г, томатная паста — 10 г, маслины — 16 г, жидкость от маслин — 20 мл, лавровый лист — 1 шт., мясное ассорти — 30 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 350 мл
	Рекомендации		
	Поместите лук в большую чашу, добавьте кипящий бульон (1). Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, добавьте остальные ингредиенты (2). Хорошо все перемешайте, добавьте бульон, лавровый лист и продолжите процесс приготовления.		
2-4	Суп из овощей	350 г	Замороженные овощи – 150 г, овощной бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 300 мл
	Рекомендации		
	Поместите все ингредиенты в большую чашу и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление.		

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2-5	Куриный суп с лапшой	350 г	Вермишель — 10 г, куриное филе — 50 г, тертая морковь — 15 г, нашинкованный лук — 10 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 440 мл
	Рекомендации		
	Поместите вермишель в большую чашу и добавьте кипящий бульон. Добавьте остальные ингредиенты. Хорошо перемешайте и начните приготовление.		
2-6	Котлеты	114 г (2 шт.)	(1) Белый хлеб — 10 г, молоко — 15 мл (2) Фарш из говядины и свинины — 120 г, соль — 2 г, черный перец — 1 г (3) Панировочные сухари — 5 г
	Рекомендации		
	Залейте хлеб молоком (1). Хорошо перемешайте с фаршем. Добавьте специи (2). Слепите две котлеты и обваляйте в панировочных сухарях (3). Выложите на тарелку на высокую подставку. Начните приготовление.		
2-7	Стейк из семги	150 - 170 г	Стейк лосося с костями и кожей — 200-250 г, соль — 1 г, лимон — 15 г (сок), растительное масло — 5 г
	Рекомендации		
	Стейк лосося приправьте специями и смажьте маслом. Выложите на тарелку. Поставьте тарелку на низкую подставку и начните приготовление.		
2-8	Свиная шейка с горчицей	250 г	(1) Свинина (шейная часть) — 150 г, тертая морковь — 20 г, нашинкованный лук — 20 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 100 мл (2) Смесь для соуса: Мука — 5 г, дижонская горчица — 20 г, сметана — 30 г, вода — 50 мл
	Рекомендации		
	Порежьте мясо ломтиками, подготовьте овощи, добавьте куриный бульон. (1) Выложите на тарелку. Хорошо перемешайте и начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, влейте смесь в бульон с мясом, перемешайте и продолжите процесс приготовления.		

MC32F604TCT_BW_DE68-04173A-04_RU.indd 21 2014-07-11 5:16:35

РУССКИЙ

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
2-9	Пельмени	185 г	Замороженные пельмени – 15 шт. (по 10–12 г/шт.), куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 400 мл, черный перец-горошек — 3-5 шт., лавровый лист — 1 шт.
	Рекомендации		
	Поместите все ингредиенты в большую глубокую чашу и добавьте кипящий бульон. Плотно накройте пластмассовой крышкой. Начните приготовление. После приготовления добавьте масло или сметану.		
2-10	Фруктовый компот	200 мл	Курага — 25 г, чернослив — 20 г, сушеные яблоки — 15 г, сахар — 10 г, лимонная кислота — 2 щепотки, кипящая вода — 450 мл
	Рекомендации		
	Поместите все ингредиенты в большую чашу и добавьте кипящую воду. Начните приготовление.		
2-11	Куриные крылышки	500 г	Куриные крылышки- 12 шт, соевый соус - 0,3 чашки, мед - 2 ст.л., сухое белое вино - 2 ст.л., растительное масло - 2 ст.л., долька чеснока, измельченная - 1 шт., натертый корень имбиря - 0,5 ст.л., семена кунжута
	Рекомендации		
	Сложите крылышки. Смешайте соевый соус, мед, вино, масло, чеснок и имбирь. Положите крылышки в маринад и поставьте в холодильник на ночь. На следующий день выложите крылышки на противень, посыпьте семенами кунжута, поставьте на низкую подставку и начните готовить.		
2-12	Рыба с сыром	680 г	Филе белой морской рыбы - 4 (порции по 200 г), бекон (мелко нарезанный) - 2 полоски, мелко натертый орех - 0,25 чашки, панировочные сухари белого хлеба - 1 чашка, мягкий сыр, например, камамбер - 125 г, масло - 3 ст.л.
	Рекомендации		
	Выложите филе рыбы в удобную для запекания форму. Сыр, порезанный тонкими ломтиками, выложите поверх рыбы. Смешайте растопленное масло с беконом, грецким орехом и панировкой. Выложите ровным слоем поверх рыбы и начните готовить.		
2-13	Рыба с брокколи	500 г	Филе судака (рыба по 400 г) - 2 шт., апельсиновый сок - 1,5 чашки, цедра апельсина - 1 шт., небольшие брокколи - 1 шт., измельченный миндаль - 0,3 чашки, масло - 2 ст.л., кукурузный крахмал - 3 ст.л., соль и перец
	Рекомендации		
	Смешайте растопленное масло и поставьте крахмал в печь на 1 мин на мощности 900 Вт. Добавьте апельсиновый сок и цедру, поставьте в печь еще на 2 минуты на мощности 900 Вт. Порежьте брокколи на небольшие соцветия. Выложите филе судака в подходящую форму по бокам, затем выложите соцветия брокколи, добавьте соус и посыпьте орехами. Начинайте готовить.		
2-14	Кальмары с песто	480 г	Кальмар, нарезанный кольцами - 500 г, сухое белое вино - 0,5 чашки, лимонный сок - 2 ст.л. Соус: Листья базилика - 1,5 чашки, запеченные кедровые орехи - 0,25 чашки, долька измельченного чеснока - 2 шт., оливковое масло - 0,5 чашки, соль и перец
	Рекомендации		
	Приготовление соуса. Блендером измельчите до однородной массы листья базилика, орехи и чеснок. помешивая, влейте оливковое масло. Добавьте соль и перец. Положите два кольца кальмара в чашку, добавьте вино и лимонный сок, хорошо перемешайте и поставьте в печь. Размешайте соус.		
2-15	Бефстроганов	600 г	Говядина - 600 г, лук (средний) - 2 (тонко нарезанный), сметана - 100 г, томатная паста - 25 г, мука - 1 ст.л., говяжий бульон - 1,5 чашки, приправьте солью и перцем
	Рекомендации		
	Мясо порезанное кусочками толщиной 20 мм, нарежьте на кусочки толщиной 7-10 мм, а затем нарежьте их на полоски длиной 3 - 4 см. Посыпьте мукой, приправьте солью и перцем и хорошо перемешайте. Выложите мясо в форму и добавьте лук, томатную пасту и бульон. Накройте и поставьте готовиться. После звукового сигнала добавьте сливки и продолжите готовить.		

3. Ужин ()

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
3-1	Мясной рулет с вареным яйцом	180 г	Мясной фарш (говядина и свинина) — 150 г, сваренное вкрутую яйцо — 1 шт., соль — 2 г, черный перец-горошек — 0,5 г
	Рекомендации		
	Добавьте специи в мясо и тщательно перемешайте руками. Раскатайте из фарша круг. Положите в центр круга яйцо. Закройте яйцо фаршем со всех сторон. Сформируйте рулет. Выложите на тарелку. Поставьте тарелку на вращающийся поднос. Начните приготовление.		
3-2	Ленивые голубцы	225 г (2 шт.)	(1) Голубцы (а) Мясной фарш (говядина и свинина) — 120 г, отварной рис — 25 г, нашинкованная капуста — 25 г, соль — 1-2 г, черный перец-горошек — 0,5 г (б) Нашинкованный лук — 30 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 100 мл (2) Смесь для соуса: Мука — 5 г, томатная паста — 10 г, сметана — 30 г, вода — 50 мл
	Рекомендации		
	Добавьте овощи и специи в мясо и тщательно перемешайте руками (а). Слепите две овальные котлеты. Положите лук в глубокую тарелку. Положите сверху голубцы и добавьте бульон (б). Поставьте тарелку на высокую подставку. Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, добавьте соус в бульон с голубцами. Переверните и продолжите процесс приготовления.		

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
3-3	Мясные шарики в томатном соусе	265 г	(1) Фрикадельки (2) Белый хлеб — 30 г, молоко — 35 мл, мясной фарш (говядина и свинина) — 130 г, соль — 1 - 2 г, черный перец-горошек — 0,5 г (3) Нашинкованный лук — 15 г, нашинкованная морковь — 30 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 100 мл (4) Смесь для соуса: Мука — 5 г, томатная паста — 10 г, вода — 50 мл
	Рекомендации		
	Замочите хлеб в молоке. Добавьте полученную смесь в фарш. Добавьте специи и тщательно перемешайте руками (2). Слепите два шарика. Положите лук и морковь в глубокую тарелку (3). На них выложите мясные шарики и добавьте бульон. Поставьте тарелку на высокую подставку. Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (4). Когда печь подаст звуковой сигнал, добавьте соус в бульон с мясными биточками. Переверните и продолжите процесс приготовления.		
3-4	Куриные ножки с черносливом	325 г	Нашинкованный лук – 15 г, нашинкованная морковь – 20 г, куриные ножки – 2 шт. (160-180 г), чернослив – 5-7 шт. (50 г), куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 150 мл
	Рекомендации		
	Положите лук и морковь на тарелку. Сверху выложите куриные ножки, добавьте чернослив и бульон. Поместите тарелку в микроволновую печь. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните ножки и продолжите процесс приготовления.		

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
3-5	Вареная индейка с овощами	315 г	Филе индейки, нарезанное ломтиками — 150 г, нашинкованный цуккини — 50 г, нашинкованный лук — 15 г, нашинкованная морковь — 20 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 100 мл
	Рекомендации		
	Поместите все ингредиенты в глубокую чашу и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление.		
3-6	Картофель, запеченный целиком	140-180 г	Крупный картофель (160 - 200 г) - 1 - 2 шт.
	Рекомендации		
	Вымойте картофель и очистите от кожуры. Положите его в микроволновую печь. Начните приготовление. Перед подачей на стол добавьте сливочное масло, сметану, сыр или другие приправы по вкусу.		
3-7	Рататуй	260 г	Нарезанный кубиками цуккини – 100 г, нарезанная кубиками морковь – 60 г, нарезанный кубиками болгарский перец – 75 г, нарезанный кубиками лук – 45 г, мелко рубленый чеснок – 6 г, томатная паста – 10 г, майоран или базилик - по вкусу, овощной бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 150 мл
	Рекомендации		
	Поместите все ингредиенты в глубокую тарелку. (Добавьте майоран и базилик.) Хорошо перемешайте. Начните приготовление.		

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
3-8	Рыба по-старорусски	340 г	(1) Тертая свекла — 30 г, нашинкованная морковь — 30 г, нашинкованный лук - 15 г, рыбный/куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 200 мл (2) Смесь для соуса: Мука — 10 г, томатная паста — 10 г, сметана — 30 г, вода — 50 мл (3) Филе карпа или судака — 150 г, лавровый лист – 1 шт.
	Рекомендации		
	Поместите все ингредиенты в глубокую чашу и добавьте кипящий бульон. (1) Начните приготовление. После звукового сигнала перемешайте смесь для соуса, овощи и бульон (2). Добавьте рыбу и лавровый лист (3). Продолжите процесс приготовления.		
3-9	Рыба по-московски	270 г	(1) Шампиньоны — 30 г, филе судака — 150 г, растительное масло — 5 г (2) Сметана - 30 г (2 x 15 г) (3) Круглые ломтики печеного картофеля — 2 шт. (60-70 г/шт.), соль — 5 г, молотый белый перец — 0,5 г, тертый сыр — 25 г
	Рекомендации		
	Выложите грибы на тарелку с рыбой. Полейте растительным маслом (1). Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, положите половину порции сметаны на керамическую тарелку (в центр) (2). Выложите в сметану грибы. Положите сверху рыбу. Приправьте специями. Разложите вокруг рыбы картофель. Картофель посыпьте сыром (3). Продолжите процесс приготовления.		
3-10	Пицца	370 г	Замороженная пицца — 350 г
	Рекомендации		
	Поместите замороженную пиццу на решетку гриля, покрытую пергаментной бумагой. Начните приготовление.		

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
3-11	Свинной рулет	1 кг	Ветчина - 1 кг, свежемороженый шпинат - 250 г, небольшая головка лука - 1 (нарезанный), долька чеснока, измельченная - 1 шт., кедровые орехи - 3 ст.л., свежий белый хлеб крошкой - 0,25 чашки, масло - 1 ст.л., приправьте солью и перцем
	Рекомендации		
	Приготовление начинки. Разморозьте шпинат, хорошо отожмите излишнюю влагу. Поместите масло и лук в небольшую форму и готовьте в течение минуты при мощности 900 Вт. Добавьте шпинат, чеснок, орехи и панировочные сухари. Добавьте соль и перец и хорошо перемешайте. Сделайте глубокий надрез в ветчине, оставив 1,5 см до края, для начинки. Деревянными зубочистками закройте начинку. Мясо разотрите солью с перцем. Поставьте в печь. После звукового сигнала переверните мясо.		
3-12	Мясные «Ежики»	720 г	Говяжий фарш - 500 г, отваренный рис - 2 чашки, большая луковицы (порезанная) - 1 шт., долька чеснока, измельченная - 1 шт., яйцо - 1 шт., томаты - 400 г, соль и перец
	Рекомендации		
	Смешайте хорошо проваренный рис с фаршем, луком, чесноком и яйцом. Приправьте солью и перцем. Мокрыми руками скатайте маленькие фрикадельки диаметром, приблизительно, 5 см. Выложите их на форму. Добавьте томаты и поставьте в печь. После звукового сигнала переверните мясо.		
3-13	Баранина	1,2 кг	Бедро ягненка - 1,5 кг, мед - 3 ст.л., горчица - 1 ст.л., соль и перец
	Рекомендации		
	Смешайте мед с горчицей. Разотрите мясо солью с перцем, смажьте медовым соусом. Выложите мясо на противень и поставьте в печь. После звукового сигнала переверните мясо.		

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
3-14	Куриные рулеты	450 г	Филе цыпленка - 4 шт., сыр бри - 125 г, порезанная петрушка - 1 ст.л., яйца - 2 шт., свежий белый хлеб крошкой - 2 чашки, соль и перец
	Рекомендации		
	Филе цыпленка нарезать тонкими ломтиками. С сыром, срежьте кожу и разомните с петрушкой. Выложите на каждое филе по четверти приготовленной начинки. Закатайте рулеты, закрепите их деревянными зубочистками. Обмакните рулеты во взбитых яйцах, а затем обваляйте их в панировке. Выложите на противень и поставьте в печь.		
3-15	Цыпленок	1,2 кг	Цыпленок (1,25 кг) - 1 шт., томаты - 450 г, сухое белое вино - 0,5 чашки, большая луковица - 1 (нарезанная), черные оливки без косточек - 0,5 чашки, нарезанные шляпки грибов - 250 г, нарезанная петрушка - 2 ст.л., карри - 1 ст. л., соль и перец
	Рекомендации		
	Цыпленка, нарезанного порциями, натереть солью с перцем. Вилкой растереть томаты с вином, луком, оливками и карри. Выложить кусочки в форму с курицей, хорошо перемешать. Накрыть и поставить в печь. После звукового сигнала добавить грибы и продолжить приготовление. Перед сервировкой посыпать петрушкой.		

MC32F604TCT_BW_DE68-04173A-04_RU.indd 25 2014-07-11 5:16:35

РУССКИЙ

4. Праздничные блюда ( )

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
4-1	Перец фаршированный	480-500 г (2 шт.)	(1) Болгарский перец – 2 шт. (80 г/шт.), мясной фарш (говядина и свинина) – 150 - 190 г (разделите на две части), обычный отваренный рис – 10 - 20 г, соль – 5 г, черный молотый перец – 0,5 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 200 мл (2) Смесь для соуса: Мука — 5 г, томатная паста — 10 г, вода — 50 мл
	Рекомендации		
	Добавьте рис в мясной фарш. Добавьте специи и перемешайте руками. Удалите у перца сердцевину и семена. Заполните перец мясом. Положите его в глубокую чашу и добавьте бульон (1). Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, влейте смесь в бульон с фаршированным перцем. Переверните и продолжите процесс приготовления.		
4-2	Рыбный расстегай	75 г	(1) Замороженное слоеное тесто (2 квадрата) — 1/4 квадрата (2) Начинка: Филе судака, порезанное маленькими кубиками — 25 г, шампиньоны, порезанные кубиками — 6 г, отваренный рис — 4 г, яичный желток для смазывания изделия — 1/4 шт.
	Рекомендации		
	Разморозьте тесто. Отрежьте часть теста нужного размера (1). Смешайте все ингредиенты для начинки (2). Положите начинку в центр теста. Придайте изделию форму лодки. Смажьте яичным желтком. Выложите на тарелку. Поставьте тарелку на низкую подставку. Начните приготовление.		

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
4-3	Жареный сыр	125 г	Сыр - 125 г (4 - 5 шт., 25 г/шт.), яйцо - 0,5 шт., панировочные сухари - 3 - 5 г
	Рекомендации		
	Порежьте сыр на квадратные кусочки размером 5 x 5 см. Обмакните их в яичный желток и обсыпьте панировочными сухарями. Положите сыр на пергаментную бумагу. Затем поместите его на высокую подставку. Начните приготовление.		
4-4	Шашлык из курицы	280 г	Филе куриных окорочков — 380 г, томатная паста — 20 г, соль — 5 г, рубленый чеснок — 3 г, растительное масло — 7 г, йогурт без добавок — 70 г, шпажки
	Рекомендации		
	Порежьте филе на кубики размером 3x3 см. Смешайте все ингредиенты для маринада. Смешайте маринад с куриным филе. Затем насадите филе на шпажки. Положите их на тарелку и затем на высокую подставку. Начните приготовление.		
4-5	Мясо по-боярски	260 г	Свинина (шейная часть) — 280 г (4 куска), соль — 2 г, черный молотый перец — 0,5 г, нарезанные шампиньоны — 45 г, майонез — 55 г
	Рекомендации		
	Натрите мясо специями. Положите мясо на тарелку. Поставьте блюдо на высокую подставку. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, положите на мясо шампиньоны и смажьте майонезом. Продолжите процесс приготовления.		

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
4-6	Кулебяка с семгой	180 г	Замороженное слоеное тесто — 130 г Начинка: Филе семги, порезанное маленькими кубиками — 100 г, соль — 1 г, обжаренные кубики лука — 20 г, мелко нарезанное яйцо, сваренное вкрутую — 30 г, яичный желток для смазки изделия — 1 шт.
	Рекомендации		
	Разморозьте тесто. Раскатайте его до толщины 2 мм. Смешайте все ингредиенты для начинки. Положите начинку в центр теста. Слепите края теста. Придайте ему форму. Сделайте несколько надрезов. Смажьте яичным желтком. Положите сформованное тесто на пергаментную бумагу. Затем поместите его на низкую подставку. Начните приготовление.		
4-7	Шашлык из лосося	280 г	Лосось, нарезанный крупными кусочками — 350-370 г, лимон — 25 г (сок), соль — 5 г, растительное масло — 10 г, мелко рубленая петрушка — 10 г, шпажки
	Рекомендации		
	Перемешайте все ингредиенты и добавьте к рыбе. Замаринуйте в течение 15-20 мин. Затем насадите на шпажки. Положите их на тарелку и затем на высокую подставку. Начните приготовление.		
4-8	Форель с овощами	210–240 г	Сливочное масло — 5 г, нашинкованная морковь — 35 г, нашинкованный лук — 25 г, мелко рубленый чеснок — 3 г, рубленые листья сельдерея — 5 г, форель — 1 шт. (220-250 г), соль — 1 г, белый молотый перец — 0,5 г, масло — 5 г
	Рекомендации		
	Смажьте центр пергаментной бумаги сливочным маслом. Выложите на бумагу морковь, лук, чеснок и сельдерей. На овощи положите приправленную специями форель. Смажьте рыбу сливочным маслом. Накройте бумагой. Поместите чашу в микроволновую печь и начните приготовление.		
4-9	Печенье	160 г (2x80 г)	Мука - 85 г, сахарная пудра - 25 г, масло - 50 г, яйцо - 0,5 шт., соль - 1 г
	Рекомендации		
	Хорошо перемешайте муку, сахарную пудру и сливочное масло. Добавьте соль и яйцо. Хорошо перемешайте. Разделите тесто на два круглых плоских печенья. Поместите их на низкую подставку, покрытую пергаментной бумагой. Начните приготовление.		
4-10	Клюквенный морс	200 мл	Замороженная клюква — 50 г, сахар — 35 г, вода — 200 мл
	Рекомендации		
	Измельчите замороженную клюкву с помощью блендера. Поместите все ингредиенты в большую чашу. Начните приготовление. Охладите и процедите.		
4-11	Лимонные пирожные	12 шт.	Мука - 1,5 чашки, масло - 60 г, сахар - 0,5 чашки, яйцо - 1 Для начинки Сгущённое молоко - 400 мл, яичный желток - 2 шт., лимонный сок - 0,5 чашки
	Рекомендации		
	Растопите масло, смешайте его с сахаром и охладите, затем размешайте в смеси яйцо. Добавьте просеянную муку и разомните тесто. Положите тесто в неглубокую силиконовую форму. Смешайте сгущенное молоко с яичным желтками и лимонным соком. Равномерно распределите по тесту и поставьте в печь.		
4-12	Профитроли	24 шт.	Мука - 1 чашка, масло - 125 г, вода - 1 чашка, яйца - 4 шт., темный шоколад - 100 г, взбитые сливки
	Рекомендации		
	В чашке смешайте масло с водой и поставьте в печь на 3 минуты на мощности 600 Вт. Дождитесь, пока остынет, добавьте муку и хорошо перемешайте. Помешивая, добавьте яйца по одному. Выложите в кондитерский мешок и выдавите кругами, чтобы изолировать тесто на противне, затем поставьте в печь. Разрежьте профитроли и дайте им остыть на металлической решетке. Наполните их взбитыми сливками. Подавайте с горячим шоколадом.		

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
4-13	Яблочный пирог	1 шт.	Мука - 2,5 чашки, сахарная пудра - 0,3 чашки, охлажденное масло - 185 г, белок 1 шт., сахар - 1 ст.л. Для начинки Большие яблоки - 4 шт., сахар - 4 ст.л. + 2 ст.л.
	Рекомендации		
	Просейте муку на стол вместе с сахарной пудрой. Порежьте масло на мелкие кубики и разотрите его в муке. Добавьте 1-2 ст.л. воды и разомните тесто до эластичной консистенции. Заверните его в фольгу и поставьте в холодильник на час. Порежьте яблоки на тонкие ломтики, удалив сердцевину. 2/3 теста раскатайте кругом с диаметром 22 см. Выложите его на форму для выпечки диаметром 18 см, сделав бортик. Выложите на тесто ломтики яблок в три слоя. Посыпьте сахаром. Раскатайте оставшееся тесто кругом. Край теста в форме смажьте белком, накройте второй частью теста и защепите края. Посыпьте оставшейся частью сахара. Приготовление.		
4-14	Ореховый пирог	1 шт.	Мука - 1,5 чашки, сахарная пудра - 1 ст.л., масло - 125 г, лимонный сок - 1 ст.л. Для начинки Измельченный грецкий орех - 250 г, сахар - 0,75 чашки, мука - 2 ст.л., мед - 1 чашка, масло - 30 г, яйца - 3
	Рекомендации		
	Просейте муку на стол вместе с сахарной пудрой. Порежьте масло на мелкие кубики и разотрите его в муке. Добавьте лимонный сок и 1 ст.л. воды. Разомните тесто. Заверните его в фольгу и поставьте в холодильник на час. Приготовление начинки. Раскатайте три куска теста кругами диаметром 27 см. Разложите по четыре части орехов на каждый круг, добавьте приготовленную смесь и поместите в печь.		

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
4-15	Рулет с клубникой	1 шт.	Мука - 1 чашка, щепотка соли, молоко - 125 мл, масло - 25 г, растительное масло - 0,5 ст.л., яйца - 2 шт., сахар - 2 ст.л., сухие дрожжи - 7 г, щепотка ванилина Для начинки Клубника - 700 г, сахар - 0,5 чашки, кукурузный крахмал - 2 ст.л.
	Рекомендации		
	В большой чашке разведите дрожжи в теплом молоке, добавьте сахар и половину просеянной муки и соли. Перемешайте и оставьте на 1 час. Добавьте оставшуюся часть муки, 1 яйцо, масло и растительное масло. Разомните тесто и оставьте его в теплом месте на 1,5 часа. Тесто должно подняться. Клубнику нарезать ломтиками и размешать с сахаром и крахмалом. Опять разомните тесто и раскатайте его очень тонким слоем на посыпанной мукой поверхности. Выложите начинку на тесто, оставив свободным, примерно, 2 см от края. Скатайте рулет, закройте край. Смажьте оставшейся частью слегка взбитого яйца. Положите рулет в печь.		

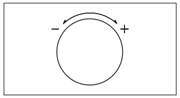
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ЗДОРОВОЕ ПОДЖАРИВАНИЕ

В режиме Здоровое поджаривание имеется/предоставляется десять запрограммированных по времени рецептов приготовления жареных блюд. Вам не нужно отдельно задавать время приготовления или уровень мощности.
Можно настроить категорию жарки здоровой пищи нажатием кнопки функции Здоровое поджаривание. Сначала поместите приготавливаемое блюдо в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

ВСЕГДА используйте принадлежности для приготовления, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычном духовом шкафу. Идеальными являются стеклянные и керамические блюда, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу. ВСЕГДА пользуйтесь прихватками, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.

1. Выберите тип приготавливаемой пищи, нажав кнопку **Здоровое поджаривание** ( ) один или несколько раз. (см. таблицу сбоку).

2. Выберите вес, повернув **круговой переключатель**.



3. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** (◇/+30 сек).

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОГРАММ ФУНКЦИИ ПОДЖАРИВАНИЯ ЗДОРОВОЙ ПИЩИ

В следующей таблице описываются 10 автоматических программ функции Здорового поджаривания. В ней указаны количество продуктов, время выдержки и соответствующие рекомендации. Вы будете использовать меньше подсолнечного масла в сравнении с фритюрницей, достигая при этом великолепных результатов. Программы работают, сочетая функции конвекции, подогрева с верхней стенки и использования микроволновой энергии.

Код	Блюдо	Размер порции (г)	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
1	**Замороженный картофель**	300-350 450-500	-	Равномерно разложите замороженный картофель на тефлоновой тарелке. Поставьте тарелку на высокую подставку. Переверните после того, как прозвучит сигнал. Нажмите кнопку "Start" (Старт), чтобы продолжить приготовление. (Если вы не перевернете пищу, печь продолжит работу).
2	**Замороженные креветки**	200-250 300-350	-	Равномерно разложите замороженные креветки в панировке на тефлоновой тарелке. Поставьте тарелку на низкую подставку.
3	**Замороженные куриные наггетсы**	200-250 350-400	-	Равномерно разложите на тефлоновой тарелке замороженные кусочки курицы. Поставьте тарелку на низкую подставку. Прозвучит сигнал, после которого потребуется перевернуть продукты. Нажмите старт, чтобы продолжить. (Печь продолжит работу даже если вы не перевернули продукты).
4	**Замороженные картофельные крокеты**	200-250 300-350	-	Равномерно разложите на тефлоновой тарелке замороженные картофельные крокеты. Поставьте тарелку на низкую подставку.
5	**Замороженные мини спринг роллы**	200-250 350-400	-	Равномерно разложите на тефлоновой тарелке замороженные фаршированные блинчики с посыпкой. Поставьте тарелку на низкую подставку.
6	**Картофель фри**	300-350 450-500	1-2	Используйте твердые картофелины средней формы, предварительно их помыв. Очистите картофель и нарежьте палочками толщиной 10x10 мм. Погрузите их в холодную воду (на 30 мин.). Высушите ломтики полотенцем, взвесьте и залейте 5 г оливкового масла. Равномерно разложите на тефлоновой тарелке домашний картофель фри. Поставьте тарелку на низкую подставку. Прозвучит сигнал, после которого потребуется перевернуть продукты. Нажмите старт, чтобы продолжить. (Печь продолжит работу даже если вы не перевернули продукты).
7	**Катофель по-деревенски**	200-250 300-350 400-450	1-2	Помойте картофелины нормального размера и нарежьте дольками. Смажьте оливковым маслом и посыпьте специями. Положите дольки отрезанной стороной на тефлоновую тарелку. Поставьте тарелку на высокую подставку.
8	**Куриные ножки**	200-250 300-350 400-450	1-2	Предварительно прогрейте печь в течение 3-4 минут, используя функцию гриля. Взвесьте куриные ножки, смажьте их маслом и посыпьте приправами. Равномерно разложите их на высокой подставке. Переверните после звукового сигнала, печь прекратит процесс приготовления. Нажмите кнопку "Start" (Старт), чтобы продолжить приготовление.

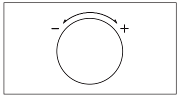
Код	Блюдо	Размер порции (г)	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
9	Кабачки ломтиками	100-150 200-250	-	Предварительно прогрейте печь в течение 3-4 минут, используя функцию гриля. Промойте и нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 5 г оливкового масла и посыпьте специями. Равномерно разложите ломтики на тефлоновой тарелке и поставьте ее на высокую подставку. Переверните после того, как прозвучит сигнал. Нажмите кнопку "Start" (Старт), чтобы продолжить приготовление. (Если вы не перевернете пищу, печь продолжит работу).
10	½ яблок	300-350 400-450	-	Промойте яблоки и выньте из них сердцевину (150 г каждое яблоко). Горизонтально порежьте яблоки напополам. Поместите половинки яблок отрезанной стороной вниз на тефлоновую тарелку, добавьте изюм/молотый миндаль. Поставьте тарелку на низкую подставку. После приготовления подавать с ванильным мороженым.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА ФЕРМЕНТАЦИЯ

В режиме Ферментация имеются/предоставляются запрограммированные по времени рецепты. Не требуется устанавливать ни время приготовления, ни уровень мощности. Вы можете настроить категорию режима Ферментация, нажав соответствующую кнопку. Сначала поместите приготавливаемое блюдо в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

1. Выберите вид обрабатываемого продукта, нажимая кнопку **Ферментация** ( ). (См. таблицу на следующей странице).

2. Выберите код пищи, повернув **круговой переключатель**.



3. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** (/+30 сек).

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОГРАММ РЕЖИМА ФЕРМЕНТАЦИЯ

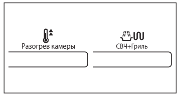
В следующей таблице показано, как использовать автоматические программы режима Ферментация.
При первом приготовлении йогурта рекомендуется использовать сухой фермент молочнокислых бактерий и использовать настройки 1-1~1-2, в зависимости от типа контейнера.

Код	Блюдо	Врем выдержки	Рекомендации
1-1	**Йогурт** Небольшие блюда	6 часов в холодильнике	Распределите 150 г йогурта в 5 керамических чашек или небольших стеклянных сосудов равномерно (30 г на каждую чашку/сосуд). Добавьте 100 мл молока в каждую чашку. Используйте молоко с повышенным сроком хранения (при комнатной температуре, 3,5 % жирности). Каждую чашку накройте пищевой пленкой и разместите на вращающемся подносе.
1-2	**Йогурт** Большая пиала	6 часов в холодильнике	Смешайте 150 г натурального йогурта с 500 мл молока с повышенным сроком хранения (комнатная температура, 3,5 % жирности). Равномерно залейте в большую стеклянную чашу. Закройте пищевой пленкой и поместите на вращающийся поднос.

ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время.

1. Нажмите кнопку **Разогрев камеры** и кнопку **СВЧ+Гриль** одновременно, и удерживайте их в течение 1 секунды.

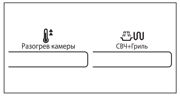


Результат:

- На дисплее появится следующая индикация.

- Печь не будет больше подавать сигнал при каждом нажатии кнопки.

2. Чтобы снова включить сигнал, нажмите кнопку **Разогрев камеры** и **СВЧ+Гриль** снова одновременно на 1 секунду.



Результат:

- На дисплее появится следующая индикация.

- Печь будет снова подавать звуковой сигнал.

ЗАЩИТНАЯ БЛОКИРОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

В данной микроволновой печи есть встроенная система безопасности, которая позволяет блокировать использование печи, чтобы дети или не знакомый с работой печи человек не мог случайно ее включить.

Печь можно заблокировать в любое время.

1. Нажмите кнопку **Гриль** и кнопку **СВЧ+Конвекция** одновременно на 3 секунды.

Результат:

- Печь заблокирована (выбор функций недоступен).
- На дисплее отобразится "L".

2. Чтобы разблокировать печь, нажмите кнопку **Гриль** и кнопку **СВЧ+Конвекция** одновременно снова на 3 секунды.

Результат: Печью можно пользоваться как обычно.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В НЕСКОЛЬКО ЭТАПОВ

Микроволновую печь можно запрограммировать для приготовления пищи максимум в три этапа (режимы конвекции, СВЧ + конвекции и быстрого прогрева нельзя использовать при приготовлении в несколько этапов). Пример. Необходимо разморозить пищу и приготовить ее, не изменяя параметры работы печи по завершении каждого этапа. Можно, например, разморозить и приготовить курицу весом 1,8 кг в следующие три этапа.

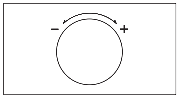
- Разморозка
- Приготовление в режиме СВЧ в течение 30 минут
- Приготовление в режиме “Гриль” в течение 15 минут

☛ Первым этапом должна быть разморозка продуктов. Режим приготовления с использованием гриля и комбинированный режим можно использовать один раз на двух остальных этапах. Однако приготовление в режиме СВЧ можно использовать дважды (с двумя разными уровнями мощности).

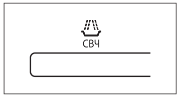
1. Нажмите кнопку **Быстрая разморозка**.

2. Выберите тип продуктов, которые необходимо разморозить, нажимая кнопку **Быстрая разморозка**.

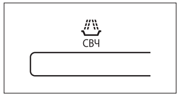
3. Задайте вес, повернув **круговой переключатель** необходимое количество раз (в рассматриваемом примере вес равен 1800 г).



4. Нажмите кнопку **СВЧ**.



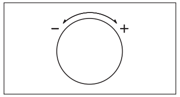
5. Установите **мощность** микроволновой энергии нажатием кнопки **СВЧ** (в данном примере 450 Вт).



РУССКИЙ

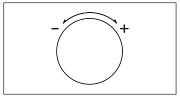
MC32F604TCT_BW_DE68-04173A-04_RU.indd 31 2014-07-11 5:16:38

6. Установите время приготовления, повернув **круговой переключатель**.
(в данном примере 30 мин).



7. Нажмите кнопку **гриля** (ᗜᗜ).

8. Установите время приготовления, повернув **круговой переключатель**.
(в данном примере 15 мин).



9. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** (◇/+30 сек).

Результат: Начнется приготовление.

- Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

БЫСТРЫЙ ПРОГРЕВ ПЕЧИ

При приготовлении в режиме конвекции перед тем, как помещать продукты в печь, рекомендуется предварительно прогреть ее до соответствующей температуры. Когда температура в печи достигает заданного значения, она остается неизменной в течение примерно 10 минут; после этого печь автоматически выключается.
Убедитесь в том, что нагревательный элемент находится в правильном положении для требуемого режима приготовления.

1. Нажмите кнопку **Разогрев камеры** (🌡).

Результат: На дисплее отображается следующая информация:
200 °C (температура)

2. Нажмите кнопку **Разогрев камеры** (🌡) один или несколько раз, чтобы задать требуемую температуру.
(Температура: 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)

3. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** (◇/+30 сек).

Результат: Печь разогреется до требуемой температуры.

- На дисплее будут последовательно отображаться значение запрограммированного времени приготовления — 8 с, и значение заданной температуры — 2 с.
  Пример: установлен режим быстрого прогрева при 200 °C.

(отображается 8 с)

(отображается 2 с)

- При достижении выбранной температуры печь подает 6 звуковых сигналов, температура поддерживается неизменной в течение 10 минут.
- Спустя 10 минут, печь подает 4 звуковых сигнала и прекратит работу.

Если температура во внутренней камере печи достигла предустановленного значения, печь подает 6 звуковых сигналов и эта температура будет поддерживаться в течение 10 минут.

Если необходимо узнать температуру внутри печи в процессе приготовления, нажмите кнопку **Разогрев камеры** (🌡).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ КОНВЕКЦИИ

В режиме конвекции можно готовить пищу таким же способом, как в обычной духовке. Режим СВЧ при этом не используется. Используя шесть предварительно заданных уровней, можно установить требуемую температуру в диапазоне от 40 до 200 °C. Максимальное время приготовления составляет 60 минут.

Инструкции по быстрому разогреву печи см. на стр. 32.

- Посуда в печи сильно нагревается, поэтому, прикасаясь к ней, ВСЕГДА пользуйтесь кухонными рукавицами.
- Вы получите лучше приготовленную пищу с подрумяненной корочкой, если используете низкую подставку.

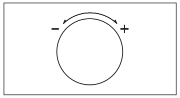
Убедитесь в том, что нагревательный элемент находится в горизонтальном положении, а вращающийся поднос установлен правильно. Откройте дверцу и поставьте емкость на низкую подставку, которая должна быть установлена на вращающийся поднос.

1. Нажмите кнопку **Конвекции** (✣).

   Результат: На дисплее отображается следующая информация:
   ✣ (режим конвекции)
   200 °C (температура)

2. Для установки температуры нажмите кнопку **Конвекции** (✣) еще раз. (Температура: 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)

3. Установите время приготовления, повернув **круговой переключатель**.



4. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** (◇/+30 сек).

   Результат: Начнется приготовление.

   - На дисплее будут последовательно отображаться значение запрограммированного времени приготовления — 8 с, и значение заданной температуры — 2 с.
     Пример: 30 мин. времени приготовления при 200 °C.

(отображается 8 с)

(отображается 2 с)

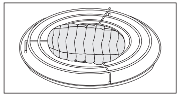
   - Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

Если необходимо узнать температуру внутри печи в процессе приготовления, нажмите кнопку **Разогрев камеры** (🌡).

Будьте осторожны, подогреватель гриля в конвекционном режиме может работать попеременно.

ВЫБОР ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Обычно при приготовлении с использованием конвекции (как в традиционном духовом шкафу) требуется специальная посуда. Однако вы должны использовать только ту посуду, которую использовали бы в обычном духовом шкафу.



Принадлежности, безопасные для использования в микроволновой печи, обычно непригодны для приготовления с использованием конвекции; не используйте пластмассовые сосуды, тарелки, бумажные чашки, полотенца и т. п.

Если вы хотите выбрать комбинированный режим приготовления (СВЧ и гриль или конвекция), используйте только принадлежности, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычной духовке.

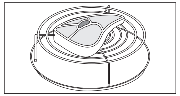
Дополнительные сведения о пригодной для микроволновой печи кухонной посуде и принадлежностях см. в разделе «Руководство по выбору посуды» на стр. 35-36.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ ГРИЛЯ

Гриль позволяет быстро разогревать и жарить пищу без использования микроволн.

- Посуда в печи сильно нагревается, поэтому, прикасаясь к ней, ВСЕГДА пользуйтесь кухонными рукавицами.
- Лучшие результаты при приготовлении и поджаривании достигаются при использовании высокой подставки.

1. Откройте дверцу и положите продукты на решетку.

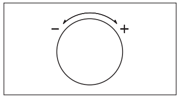


2. Нажмите кнопку **гриля** (ꟺ).

   Результат: Отобразятся следующие показатели:
   ꟺ (режим гриль)

   - Температуру гриля настроить нельзя.

3. Установите время обжаривания на гриле, повернув **круговой переключатель**.
   - Максимальное время приготовления в режиме гриля составляет 60 минут.



4. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** (◇/+30 сек).

   Результат: Начнется гриль-обработка.

   - Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

MC32F604TCT_BW_DE68-04173A-04_RU.indd 33 2014-07-11 5:16:40

КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ: СВЧ И ГРИЛЬ

Комбинированный режим микроволн и гриля может использоваться для быстрого приготовления и одновременного подрумянивания пищи.

ВСЕГДА используйте принадлежности для приготовления, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычном духовом шкафу. Идеальными являются стеклянные и керамические блюда, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу. ВСЕГДА пользуйтесь прихватками, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.

Откройте дверцу. Поместите продукты на подставку, наиболее подходящую для типа блюда, которое вы хотите приготовить. Поместите подставку на вращающийся поднос. Закройте дверцу.

1. Нажмите кнопку **СВЧ+Гриль** ().

Результат: На дисплее отображается следующая информация:

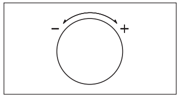
	(комбинированный режим СВЧ и гриля)
600 Вт	(производимая мощность)

2. Установите нужный уровень мощности, нажимая кнопку **СВЧ+Гриль** () до тех пор, пока на дисплее не отобразиться соответствующее значение выходной мощности (300-600 Вт).

- Температуру гриля настроить нельзя.

3. Установите время приготовления, повернув **круговой переключатель**.

- Максимальное время приготовления составляет 60 минут.



4. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** ().

Результат:

- Начинается приготовление в комбинированном режиме.
- Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

КОМБИНИРОВАНИЕ МИКРОВОЛН И КОНВЕКЦИИ

В комбинированном режиме приготовления используется нагрев как с помощью микроволн, так и конвекционным теплом. При этом печь не требует предварительного прогрева, так как микроволновая энергия включается немедленно.

В комбинированном режиме можно приготовлять многие продукты, в частности:

- Жареное мясо и птицу
- Пироги и торты
- Блюда из яиц и сыра

ВСЕГДА используйте принадлежности для приготовления, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычном духовом шкафу. Идеальными являются стеклянные и керамические блюда, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу. ВСЕГДА используйте прихватки при прикосновении к объектам в печи, поскольку они очень горячие. Пища будет лучше пропекаться и подрумяниваться, если она будет находиться на нижней полке.

Откройте дверцу. Положите продукты на вращающийся поднос или на низкую подставку, которую установите на поднос. Закройте дверцу.

1. Нажмите кнопку **СВЧ+Конвекция** ().

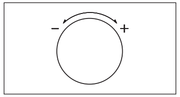
Результат: На дисплее отображается следующая информация:

	(комбинированный режим СВЧ+конвекции)
200 °C	(температура : через 2 секунды дисплей переключается в режим индикации температуры)

2. Выберите температурный режим, нажав кнопку **СВЧ+Конвекция** (). (Температура: 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)

3. Установите время приготовления, повернув **круговой переключатель**.

- Максимальное время приготовления составляет 60 минут.



4. Установите нужный уровень мощности, нажимая кнопку **СВЧ+Конвекция** () до тех пор, пока на дисплее не отобразиться соответствующее значение выходной мощности (600, 450, 300, 180, 100 Вт).

5. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** (◇/+30 сек).

Результат:

- Начинается приготовление в комбинированном режиме.
- Печь прогревается до требующейся температуры, затем приготовление с помощью микроволн продолжается до окончания заданного времени приготовления.
- На дисплее будут последовательно отображаться значение запрограммированного времени приготовления — 8 с, и значение заданной температуры — 2 с.
  Пример: 30 мин. времени приготовления при 200 °C.

(отображается 8 с)

(отображается 2 с)

- Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

Если необходимо узнать температуру внутри печи в процессе приготовления, нажмите кнопку **Разогрев камеры** ().

РУКОВОДСТВО ПО ВЫБОРУ ПОСУДЫ

Для успешного приготовления пищи в микроволновой печи микроволны должны проникать сквозь пищу, не отражаясь от используемой посуды и не поглощаясь ею. Поэтому при выборе посуды следует соблюдать особую осторожность. Если посуда помечена, как предназначенная для использования в микроволновых печах, то ее можно использовать. В следующей таблице приведена информация о различных типах кухонных принадлежностей, возможности и способах их использования в микроволновой печи.

Кухонные принадлежности	Пригодность для использования в микроволновой печи	Примечания
Алюминиевая фольга	✓✗	Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Близкое расположение фольги к стенке печи или использование фольги в большом количестве может привести к образованию электрической дуги.
Блюдо для получения корочки	✓	Не разогревайте предварительно более восьми минут.
Фарфор и керамика	✓	Фарфор, керамику, глазурованную керамику и тонкостенный фарфор обычно можно использовать, если на них нет металлической отделки.
Одноразовая посуда из полиэфирного волокна	✓	Такая посуда обычно используется для упаковки замороженных продуктов.
Упаковка продуктов быстрого приготовления		
• Полистироловые стаканчики и контейнеры	✓	Можно использовать для разогрева продуктов. При перегреве полистирол может плавиться.
• Бумажные пакеты или газеты	✗	Риск возгорания.
• Изготовленная из вторсырья бумага или посуда с металлической отделкой	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Стеклянная посуда		
• Посуда для приготовления	✓	Может использоваться при отсутствии металлической отделки.
• Тонкостенная стеклянная посуда	✓	Может использоваться для разогрева продуктов и жидкостей. При резком нагреве хрупкое стекло может разбиться или лопнуть.
• Стеклянные банки	✓	Следует снять крышку. Подходят только для разогрева.

MC32F604TCT_BW_DE68-04173A-04_RU.indd 35 2014-07-11 5:16:41

Кухонные принадлежности	Пригодность для использования в микроволновой печи	Примечания
Металл		
• Блюда	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги или возгорания.
• Пакеты для заморозки с проволочной обвязкой	✗	
Бумага		
• Тарелки, чашки, текстильные и бумажные салфетки	✓	Для приготовления в течение короткого времени и разогрева. Для поглощения избыточной влаги.
• Переработанная бумага	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Пластик		
• Контейнеры	✓	В частности, жаропрочный термопластик. Некоторые другие виды пластика при высокой температуре могут деформироваться или обесцвечиваться. Не используйте меламиновый пластик.
• Пищевая пленка	✓	Может использоваться для сохранения влаги. Не должна соприкасаться с продуктами. Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром, снимая пленку.
• Пакеты для заморозки	✓✗	Только если они пригодны для кипячения или использования в печи. Не должны быть закрыты герметично. При необходимости проткните вилкой.
Вощеная или жиронепроницаемая бумага	✓	Может использоваться для сохранения влаги и предупреждения разбрызгивания.

✓ **: Рекомендуется**

✓✗ **: Использовать с осторожностью**

✗ **: Не рекомендуется**

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

МИКРОВОЛНЫ

Микроволновая энергия фактически проникает в пищу, притягиваясь и поглощаясь содержащимися в пище водой, жиром и сахаром.
Микроволны заставляют молекулы пищи быстро колебаться. Быстрые колебания этих молекул создают трение, а генерируемое в результате трения тепло запускает процесс приготовления пищи.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

Кухонная посуда для микроволновой печи:

Кухонная посуда должна позволять микроволнам проходить через нее для обеспечения максимальной эффективности приготовления.
Микроволны отражаются металлом, таким, как нержавеющая сталь, алюминий и медь, но они могут проходить сквозь керамику, стекло, фарфор и пластмассу, а также через бумагу и дерево.
Поэтому во время приготовления пищи запрещается пользоваться металлическими емкостями.

Продукты, которые можно готовить в микроволновой печи:

В микроволновой печи можно готовить многие виды продуктов, включая свежие или замороженные овощи, фрукты, макаронные изделия, рис, крупы, бобы, рыбу и мясо. В микроволновой печи также можно готовить соусы, заварные кремы, супы, паровые пудинги, консервы, приправы. В общем, приготовление с помощью микроволн идеально подходит для любых блюд, которые обычно готовятся на кухонной плите. Например, можно растапливать масло или шоколад (смотрите раздел со специальными советами).

Использование крышки во время приготовления

Очень важно накрывать пищу во время приготовления, так как испаряющаяся вода превращается в пар, который вносит свой вклад в процесс приготовления. Можно использовать разные способы для накрывания блюда: например, можно воспользоваться керамической тарелкой, пластмассовой крышкой или пищевой пленкой.

Время выдержки

После окончания приготовления важно дать пище постоять, чтобы позволить выровняться температуре по всему объему пищи.

Руководство по приготовлению замороженных овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжайте приготовление до получения желаемого результата.
Перемешайте два раза в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. По окончании приготовления добавьте соль, приправы или сливочное масло Накройте на время выдержки.

Блюдо	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Шпинат	150 г	600 Вт	5-6	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.
Брокколи	300 г	600 Вт	8-9	2-3	Добавьте 30 мл (2 столовых ложки) холодной воды.
Горошек	300 г	600 Вт	7-8	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.
Зеленая фасоль	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	Добавьте 30 мл (2 столовых ложки) холодной воды.
Овощная смесь (морковь/горошек/кукуруза)	300 г	600 Вт	7-8	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.
Овощная смесь (по-китайски)	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.

Руководство по приготовлению свежих овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой. На каждые 250 г смеси добавьте 30-45 мл воды (2-3 ст.л.), если не рекомендовано другое количество воды — см. таблицу. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжайте приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте один раз в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. Добавьте соль, травы или масло после приготовления. Накройте приготовленное блюдо и дайте ему отстояться в течение трех минут.

Полезный совет: Свежие овощи нарежьте на кусочки равного размера. Чем мельче нарезаны овощи, тем быстрее они будут готовы.

Все свежие овощи должны готовиться на максимальном уровне микроволновой мощности (900 Вт).

Блюдо	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Брокколи	250 г 500 г	4½-5 7-8	3	Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разложите соцветия стеблями к центру блюда.
Брюссельская капуста	250 г	6-6½	3	Добавьте 60-75 мл (5-6 ст. л.) воды.
Морковь	250 г	4½-5	3	Нарежьте морковь ломтиками одинакового размера.
Цветная капуста	250 г 500 г	5-5½ 7½-8½	3	Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разложите соцветия стеблями к центру блюда.
Кабачки	250 г	4-4½	3	Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды или кусочек сливочного масла. Готовьте до мягкости.
Баклажаны	250 г	3½-4	3	Нарежьте баклажаны мелкими ломтиками и сбрызните 1 столовой ложкой лимонного сока.
Лук-порей	250 г	4-4½	3	Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками.

Блюдо	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Грибы	125 г 250 г	1½-2 2½-3	3	Подготовьте мелкие целые или нарезанные ломтиками грибы. Не добавляйте воду. Сбрызните лимонным соком. Посыпьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол.
Лук	250 г	5-5½	3	Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте ровно 15 мл (1 ст. л.) воды.
Перец	250 г	4½-5	3	Нарежьте перец мелкими ломтиками.
Картофель	250 г 500 г	4-5 7-8	3	Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера.
Брюква	250 г	5½-6	3	Нарежьте брюкву мелкими кубиками.

Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

Рис: Используйте большую миску из термостойкого стекла с крышкой – рис в два раза увеличивается в объеме в процессе приготовления. Готовьте с закрытой крышкой.
После приготовления, перед выдержкой перемешайте, добавьте соль или травы и сливочное масло.
Примечание. За время приготовления рис впитывает не всю воду.

Макаронные изделия Используйте большую миску из термостойкого стекла. Добавьте кипящую воду, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не закрывая крышкой.
В ходе приготовления и по его завершении помешивайте блюдо время от времени. Накройте крышкой на время выдержки и тщательно слейте воду перед подачей на стол.

Блюдо	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Белый рис (пропаренный)	250 г 375 г	900 Вт	15-16 17½-18½	5	Добавьте 500 мл холодной воды. Добавьте 750 мл холодной воды
Коричневый рис (пропаренный)	250 г 375 г	900 Вт	20-21 22-23	5	Добавьте 500 мл холодной воды. Добавьте 750 мл холодной воды
Смесь риса (рис + дикий рис)	250 г	900 Вт	16-17	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Смешанная каша (рис + злаки)	250 г	900 Вт	17-18	5	Добавьте 400 мл холодной воды.
Макаронные изделия (паста)	250 г	900 Вт	10-11	5	Добавьте 1000 мл горячей воды.

РАЗОГРЕВ ПИЩИ

В микроволновой печи можно разогреть пищу существенно быстрее, чем в обычной духовке или на кухонной плите. Руководствуйтесь уровнями мощности и интервалами времени разогрева, приведенными в таблице ниже. Интервалы времени указаны для разогрева жидкостей, имеющих комнатную температуру примерно от +18 до +20 °C, а также для охлажденных продуктов с температурой примерно от +5 до +7 °C.

Размещение пищи и использование крышки : Старайтесь не разогревать крупные блюда, например куски мяса, поскольку зачастую они нагреваются неравномерно: передерживаются и становятся слишком сухими по краям. Рекомендуется разогревать небольшие порции.

Уровни мощности и перемешивание : Некоторые продукты можно разогревать на мощности 900 Вт, в то время как другие нужно разогревать на мощности 600 Вт, 450 Вт или даже 300 Вт. Дополнительные указания см. в таблицах. В целом, на более низкой мощности удобнее разогревать деликатесы, большие блюда и пищу, которая разогревается очень быстро (например, сладкие пирожки). Для получения наилучших результатов хорошо перемешивайте пищу или переворачивайте ее во время разогревания. Если возможно, вновь перемешайте ее перед подачей на стол.

Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Чтобы предотвратить вскипание жидкостей и ошпаривание, перемешивайте их до, во время и после нагревания. Оставляете их на время выдержки в микроволновой печи. В жидкость рекомендуется класть пластмассовую ложку или стеклянную палочку. Избегайте перегрева, который может испортить пищу. Лучше установить меньшее время разогрева, а затем добавить время, если потребуется.

Время разогрева и выдержки : При первом разогревании продукта запишите, сколько времени понадобилось для этого, и используйте это значение в будущем.
Обязательно проверяйте, полностью ли разогрелась пища.
После разогревания дайте блюду некоторое время постоять. За это время температура выровняется. Если в таблице не указано другое значение, рекомендуемое время выдержки после разогревания составляет 2-4 минуты.
Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Также ознакомьтесь с разделом, в котором описаны меры предосторожности.

РАЗОГРЕВ ЖИДКОСТЕЙ

Всегда выдерживайте жидкость не менее 20 секунд после выключения печи, чтобы дать температуре выровняться. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте ее после разогрева. Чтобы предотвратить вскипание жидкостей и ошпаривание, кладите в стакан с напитком ложку или стеклянную палочку и помешивайте его до, во время и после нагревания.

РАЗОГРЕВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ: Выложите питание в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после окончания разогрева! Выдержите 2-3 минуты перед кормлением. Снова перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуемая температура продукта: от 30 до 40 °C.

ДЕТСКОЕ МОЛОКО: Налейте молоко в стерилизованную стеклянную бутылочку. Разогревайте, не накрывая крышкой. Никогда не разогревайте бутылочку вместе с соской, так как в случае перегрева бутылочка может взорваться. Встряхните как следует перед периодом выдержки, а также перед употреблением! Всегда тщательно проверяйте температуру детского молока или питания, прежде чем дать его ребенку. Рекомендуемая температура продукта: около 37 °C.

ПРИМЕЧАНИЕ.

Во избежание ожогов необходимо особенно тщательно проверять температуру детского питания перед кормлением. Руководствуйтесь указанными в следующей таблице уровнями мощности и интервалами времени разогревания.

Разогрев жидкостей и пищи

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

Блюдо	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Напитки (кофе, чай и вода)	150 мл (1 чашка) 300 мл (2 чашки) 450 мл (3 чашки) 600 мл (4 чашки)	900 Вт	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Налейте в чашку и разогревайте в открытом виде: Поставьте 1 чашку в центре, 2 – друг напротив друга, 3 – по окружности. Оставьте в микроволновой печи на время выдержки и хорошо перемешайте.
Суп (охлажденный)	250 г 350 г 450 г 550 г	900 Вт	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Налейте суп в глубокую керамическую тарелку или в глубокую керамическую чашу. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол.
Рагу (охлажденное)	350 г	600 Вт	4½-5½	2-3	Положите рагу в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол.

MC32F604TCT_BW_DE68-04173A-04_RU.indd 39 2014-07-11 5:16:42

РУССКИЙ

Блюдо	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Макаронные изделия с соусом (охлажденные)	350 г	600 Вт	3½-4½	3	Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на мелкую керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Перемешайте перед подачей на стол.
Мучные изделия с начинкой и соусом (охлажденные)	350 г	600 Вт	4-5	3	Положите мучные изделия с начинкой (например, равиоли, тортеллини) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол.
Готовое блюдо (охлажденное)	350 г 450 г 550 г	600 Вт	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Положите блюдо из 2-3 охлажденных компонентов на керамическую тарелку. Обтяните его пленкой для микроволновых печей.
Готовое к употреблению сырное фондю (охлажденное)	400 г	600 Вт	6-7	1-2	Положите сырное фондю, готовое к употреблению, в миску подходящего размера из стекла пирекс, имеющую крышку. Время от времени помешивайте во время и после разогревания. Хорошо перемешайте перед подачей на стол.

Разогрев детского питания и молока

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

Блюдо	Порция	Мощность	Время	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Детское питание (овощи + мясо)	190 г	600 Вт	30 с	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру пищи.
Детская каша (крупа + молоко + фрукты)	190 г	600 Вт	20 с	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру пищи.
Детское молоко	100 мл 200 мл	300 Вт	30–40 с от 1 мин. до 1 мин. 10 с	2-3	Хорошо встряхните или перемешайте и налейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поставьте бутылочку в центр вращающегося подноса. Готовьте, не накрывая крышкой. Хорошо встряхните и дайте постоять не менее 3 минут. Перед кормлением ребенка хорошо встряхните бутылочку и тщательно проверьте температуру.

MC32F604TCT_BW_DE68-04173A-04_RU.indd 40 2014-07-11 5:16:42

РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Использование микроволн является великолепным способом размораживания продуктов. Микроволны бережно размораживают продукты за короткое время. Этот режим особенно удобен, если к вам неожиданно пришли гости.

Замороженная птица должна быть полностью разморожена перед приготовлением. Удалите с упаковки металлические проволоки, освободите продукт от упаковки, чтобы обеспечить отток жидкости, образующейся в процессе размораживания.

Положите замороженные продукты на блюдо, не накрывая крышкой. Переверните их по окончании половины времени размораживания, слейте жидкость, если она образовалась при оттаивании, и удалите потроха сразу же, как станет возможным. Время от времени проверяйте продукты, чтобы убедиться в том, что они не стали теплыми.
Если мелкие и тонкие части продуктов начнут нагреваться, их можно экранировать, обернув эти части маленькими полосками алюминиевой фольги на время размораживания.

Если наружная поверхность птицы начнет нагреваться, прекратите размораживание и дайте птице постоять 20 минут перед тем, как продолжить размораживание.

Чтобы полностью завершить размораживание, дайте рыбе, мясу и птице постоять. Время выдержки для полного размораживания будет различным в зависимости от количества размораживаемых продуктов. См. таблицу, приведенную ниже.

Полезный совет: Плоские и тонкие продукты размораживаются быстрее, чем толстые, маленькие порции размораживается быстрее, чем большие. Помните этот совет при замораживании и размораживании продуктов.

Руководствуйтесь следующей таблицей при размораживании продуктов, замороженных при температуре от -18 до -20 °C.

Любые замороженные продукты следует размораживать на мощности, предусмотренной для размораживания (180 Вт).

Блюдо	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Мясо				
Фарш	250 г 500 г	6-7 8-13	15-30	Поместите мясо на вращающийся поднос. Оберните тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Свиные отбивные	250 г	7-8		
Птица				
Куски курицы	500 г (2 шт.)	14-15	15-60	Сначала положите куски курицы кожицей вниз, а целую курицу грудкой вниз на мелкое керамическое блюдо. Оберните алюминиевой фольгой тонкие части, такие, как крылышки и кончики ножек. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Целая курица	1200 г	32-34		
Рыба				
Рыбное филе	200 г	6-7	10-25	Положите замороженную рыбу в середину плоского керамического блюда. Расположите тонкие части под толстыми. Оберните узкие части филе и хвост целой рыбы алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Целая рыба	400 г	11-13		
Фрукты				
Ягоды	300 г	6-7	5-10	Разложите фрукты на плоском круглом стеклянном блюде (большого диаметра).
Хлеб				
Булочки (каждая примерно 50 г)	2 шт. 4 шт.	1-1½ 2½-3	5-20	Положите булочки по кругу, а хлеб — горизонтально на бумажное кухонное полотенце в центре вращающегося подноса. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Тосты/Сэндвичи	250 г	4-4½		
Немецкий хлеб (пшеничная + ржаная мука)	500 г	7-9		

РУССКИЙ

РУССКИЙ

ГРИЛЬ

Нагревательный элемент гриля находится под верхним сводом печи. Он работает, когда дверца закрыта, а поднос вращается. Вращение подноса обеспечивает более равномерное подрумянивание пищи. Если гриль предварительно прогреть в течение 3-5 минут, приготавливаемое блюдо подрумянится быстрее.

Кухонные принадлежности для гриля:
Можно использовать жароустойчивую посуду с содержанием металла. Не пользуйтесь пластмассовой посудой, поскольку она может расплавиться.

Пища, которую можно готовить в режиме гриля:
Отбивные, сардельки, бифштексы, гамбургеры, ломтики бекона и окорока, стейки из рыбы, сэндвичи и все виды закусок на тостах.

Важное замечание.
При использовании режима приготовления только с помощью гриля помните, что пищу необходимо поместить на высокую подставку, если в инструкциях не указано иначе.

СВЧ + ГРИЛЬ

Этот режим приготовления сочетает тепловое воздействие гриля и скорость приготовления, обеспечиваемую микроволнами. Он работает только тогда, когда закрыта дверца печи и вращается поднос. Благодаря вращению подноса, приготавливаемое блюдо подрумянивается равномерно. В этой модели печи имеются три комбинированных режима приготовления:
600 Вт + Гриль, 450 Вт + Гриль и 300 Вт + Гриль.

Кухонные принадлежности для режима «СВЧ + гриль»
Используйте кухонные принадлежности, через которые могут проходить микроволны. Кухонная посуда должна быть жароустойчивой. Не используйте в комбинированном режиме металлические кухонные принадлежности. Не пользуйтесь пластмассовой посудой, поскольку она может расплавиться.

Продукты, которые можно готовить в режиме «СВЧ+Гриль»:
Пища, которую можно готовить в комбинированном режиме, включает все виды уже готовой пищи, которую нужно разогреть и подрумянить (например, запеченные макаронные изделия), а также продукты, для которых требуется небольшое время приготовления, чтобы подрумянить их сверху. Этот режим также можно использовать для приготовления толстых порций пищи, которая становится вкуснее, если сверху образуется золотистая хрустящая корочка (например, куски курицы, которые переворачиваются после половины времени приготовления). Более подробные сведения смотрите в таблице приготовления с использованием гриля.

Важное замечание.
При использовании комбинированного режима приготовления (СВЧ+Гриль) пищу необходимо поместить на высокую подставку, если в инструкциях не указано иначе. См. инструкции в следующей таблице.
Если продукт требуется подрумянить с обеих сторон, его нужно переворачивать.

Руководство по приготовлению свежих продуктов с использованием гриля

Предварительно прогрейте гриль, включив печь в режим гриля на 2-3 минуты.
Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления в режиме гриля.
Вынимайте блюдо, используя толстые рукавицы.

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Ломтики тоста	4 шт. (по 25 г каждый)	Только гриль	3-4	2-3	Положите тосты рядом друг с другом на высокую подставку.
Жареные помидоры	400 г (2 шт.)	300 Вт + Гриль	6-8	-	Разрежьте помидоры пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите их по кругу на плоском блюде из термостойкого стекла. Поставьте его на высокую подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.
Тосты с томатами и сыром	4 шт. (300 г)	300 Вт + Гриль	5-7	-	Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с ингредиентами на высокую подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.
Тосты по-Гавайски (кусочки ветчины, ананаса, сыра)	4 шт. (500 г)	300 Вт + Гриль	6-8	-	Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с ингредиентами на высокую подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.
Печеный картофель	500 г	600 Вт + Гриль	10-12	-	Разрежьте картофелины пополам. Положите их в круг на высокую подставку срезами в сторону гриля.

MC32F604TCT_BW_DE68-04173A-04_RU.indd 42 2014-07-11 5:16:42

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Картофель/ овощи для запекания (охлажденные)	450 г	450 Вт + Гриль	10-12	-	Положите вынутое из холодильника блюдо с тертым сыром на небольшое блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на высокую подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Печеные яблоки	2 яблока (примерно 400 г)	300 Вт + Гриль	7-8	-	Выньте из яблок сердцевину и наполните их изюмом и вареньем Сверху положите несколько кусочков миндаля. Положите яблоки на плоское блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо прямо на низкую подставку.
Куски курицы	500 г (2 шт.)	300 Вт + Гриль	9-11	8-10	Смажьте куски курицы маслом и посыпьте специями. Положите их по кругу на высокую подставку. После приготовления на гриле дайте постоять 2-3 минуты.
Жареная курица	1200 г	450 Вт + Гриль	20-25	18-23	Смажьте курицу растительным маслом и посыпьте специями. Положите ее в жаропрочную посуду и поместите на нижнюю полочку. После приготовления дайте постоять 5 минут.
Жареная рыба	400-500 г	300 Вт + Гриль	6-8	6-7	Смажьте растительным маслом кожу целой рыбы, добавьте специи и травы. Положите две рыбы бок о бок (головы напротив хвостов) на подставку. После приготовления на гриле дайте постоять 2-3 минуты.

КОНВЕКЦИЯ

Приготовление пищи с использованием конвекции – это традиционный и хорошо известный метод приготовления пищи в обычной духовке, где циркулирует горячий воздух.
Нагревательный элемент и вентилятор располагаются на задней стенке печи, поэтому горячий воздух может свободно циркулировать. Этот режим поддерживается за счет верхнего нагревательного элемента.

Посуда для приготовления пищи в режиме конвекции:
Можно использовать любую обычную жаропрочную посуду, противни и формы для выпечки — все, что обычно используется для приготовления пищи в обычной духовке.

Продукты, которые можно готовить в режиме конвекции:
В режиме конвекции следует готовить любое печенье, порционные лепешки, булочки и пироги, также как и фруктовые пироги, выпечку из заварного теста и суфле.

СВЧ+Конвекция

В этом режиме сочетаются микроволновое излучение и обдув горячим воздухом; при этом сокращается время приготовления, а на пище образуется хрустящая румяная корочка.
Приготовление пищи с использованием конвекции – это традиционный и хорошо известный метод приготовления пищи в печи с использованием горячего воздуха, циркуляция которого обеспечивается при помощи вентилятора, расположенного на задней стенке.

Посуда для приготовления пищи в режиме “СВЧ+Конвекция”.
Посуда должна пропускать микроволны. Она должна быть сделана из материала, предназначенного для приготовления в микроволновой печи (например, стекло, керамика, или фарфор без металлической отделки); аналогично посуде, описанной в разделе “СВЧ+Гриль”.

Пища для приготовления в режиме “СВЧ+Конвекция”:
Любое мясо и птица, а также запеканки и блюда с тертым сыром, бисквиты и легкие кексы с фруктами, пирожки и сдоба, жареные овощи, лепешки и хлеб.

MC32F604TCT_BW_DE68-04173A-04_RU.indd 43 2014-07-11 5:16:42

РУССКИЙ

Руководство по приготовлению с использованием конвекции свежих и замороженных продуктов

С помощью функции автоматического разогрева предварительно прогрейте печь в режиме конвекции до желаемой температуры. Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления с использованием конвекции. Вынимайте блюдо, используя толстые рукавицы.

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
ПИЦЦА					
Замороженная пицца (готовая)	300-400 г	450 Вт + 200 °C	13-15	-	Положите пиццу на низкую подставку. После выпекания дайте постоять 2-3 минут.
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ					
Замороженная лазанья	400 г	450 Вт + 200 °C	18-23	-	Выложите на блюдо из термостойкого стекла подходящего размера или оставьте в фабричной упаковке (убедитесь в том, что эта упаковка безопасна для микроволн и для нагрева в духовке). Поставьте замороженную панированную пасту на нижнюю полку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
МЯСО					
Жаркое из говядины/Жаркое из баранины (среднее)	1200-1300 г	600 Вт + 180 °C	20-23	10-13	Смажьте говядину/баранину растительным маслом и посыпьте перцем, солью и паприкой. Положите на низкую подставку, сначала жирной стороной вниз. После приготовления заверните в алюминиевую фольгу и дайте постоять 10-15 минут.
Жареная курица	1000-1100 г	450 Вт + 200 °C	17-22	13-17	Смажьте курицу растительным маслом и посыпьте специями. Положите курицу сначала грудкой вниз на низкую подставку, а затем переверните грудкой вверх. Дайте постоять 5 минут.
ХЛЕБ					
Булочки свежевыпеченные	6 шт. (350 г)	100 Вт + 180 °C	8-10	-	Разложите булочки по кругу на низкой подставке. Дайте постоять 2-3 минуты.
Чесночный хлеб (охлажденный, готовый)	200 г (1 шт.)	180 Вт + 200 °C	8-10	-	Положите охлажденный багет на бумаге для выпечки на нижнюю полку. После выпечки дайте полежать 2-3 минуты.

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
ТОРТ					
Мраморный пирог (сырое тесто)	500 г	Только 180 °C	38-43	-	Поместите сырое тесто в небольшую прямоугольную черную металлическую форму для выпечки (длиной 25 см). Поставьте торт на низкую подставку. После выпекания дайте постоять 5-10 минут.
Пирожки (сырое тесто)	12 x 28 г	Только 160 °C	28-33	-	Равномерно заполните свежим тестом бумажные формы и поместите их на тефлоновую тарелку на нижней полке. После выпекания дайте постоять 5 минут.
Печенье (из сырого теста)	200-250 г	Только 200 °C	15-20	-	Положите круассаны из холодильника на бумагу для выпекания на низкую подставку.
Замороженный пирог	1000 г	180 Вт + 180 °C	18-20	-	Положите замороженный пирог прямо на низкую подставку. После того, как пирог разморозится и разогреется, дайте ему постоять 15-20 минут.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ СОВЕТЫ

РАСТАПЛИВАНИЕ СЛИВОЧНОГО МАСЛА

Положите 50 г сливочного масла в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Нагревайте 30-40 секунд на уровне мощности 900 Вт, пока масло не растопится.

РАСТАПЛИВАНИЕ ШОКОЛАДА

Положите 100 г шоколада в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Нагревайте в течение 3-5 минут на мощности 450 Вт, пока шоколад не расплавится. Перемешайте один или два раза во время растапливания. Вынимайте, используя кухонные рукавицы!

РАСТАПЛИВАНИЕ ЗАСАХАРИВШЕГОСЯ МЕДА

Положите 20 г засахарившегося меда в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Нагревайте 20-30 секунд на уровне мощности 300 Вт, пока мед не расплавится.

РАСТАПЛИВАНИЕ ЖЕЛАТИНА

Замочите пластинки сухого желатина (10 г) на 5 минут в холодной воде. Слейте воду и положите желатин в маленькую тарелку из термостойкого стекла. Нагревайте в течение 1 минуты при мощности 300 Вт. Перемешайте после того, как растает.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЛАЗУРИ (ДЛЯ ВЫПЕЧКИ И ПИРОЖНЫХ)

Смешайте глазурь быстрого приготовления (примерно 14 г) с 40 г сахара и 250 мл холодной воды. Готовьте, не накрывая, в чаше из термостойкого стекла от 3½ до 4½ минут с использованием уровня мощности 900 Вт, пока глазурь не станет прозрачной. Дважды перемешайте во время приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА

Положите 600 г фруктов (например, смеси ягод) в миску из термостойкого стекла с крышкой. Добавьте 300 г сахара для консервирования и тщательно перемешайте. Готовьте, накрыв крышкой, 10-12 минут на уровне мощности 900 Вт. Перемешайте несколько раз в процессе приготовления. Разложите в небольшие баночки для джема с заворачивающимися крышками. Поставьте баночки крышками вниз на 5 минут.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПУДИНГА

Смешайте концентрат пудинга с сахаром и молоком (500 мл), следуя инструкциям изготовителя концентрата, и хорошо перемешайте. Используйте миску подходящего размера из термостойкого стекла с крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, от 6½ до 7½ минут на уровне мощности 900 Вт. Хорошо перемешайте несколько раз в процессе приготовления.

ПОДРУМЯНИВАНИЕ МИНДАЛЯ

Разложите 30 г нарезанного миндаля ровным слоем на керамической тарелке среднего размера. Подрумянивайте от 3½ до 4½ минут на уровне мощности 600 Вт, перемешивая несколько раз. Дайте миндалю постоять 2-3 минуты в печи. Вынимайте, используя кухонные рукавицы!

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ИМЕЮТСЯ СОМНЕНИЯ ИЛИ ВОЗНИКЛА ПРОБЛЕМА

Для ознакомления с любым новым оборудованием всегда требуется некоторое время. Если у вас возникли какие-либо из перечисленных ниже проблем, попробуйте соответствующие решения. Они могут сэкономить вам время и избавить от ненужного вызова специалиста по обслуживанию.

Нижеприведенные ситуации являются нормальными.

- Образование конденсата внутри печи
- Воздушный поток вокруг дверцы и корпуса
- На дверце и корпусе присутствуют световые блики
- Выход пара по периметру дверцы или из вентиляционных отверстий

Пища оказывается совершенно не готовой

- Правильно ли установлено время, и нажата ли кнопка **СТАРТ/+30 сек** (◇/+30 сек)?
- Закрыта ли дверца?
- Возможно, произошла перегрузка электрической сети, что привело к сгоранию плавкого предохранителя либо срабатыванию автомата защиты.

Продукт либо еще не готов, либо уже передержан.

- Правильно ли установлено время приготовления для данного типа пищи?
- Правильно ли установлен уровень мощности?

В печи наблюдается искрение и потрескивание (образование дуги)

- Возможно, используется посуда с металлической отделкой?
- Возможно, в печи оставлена вилка или другая металлическая посуда?
- Возможно, алюминиевая фольга находится слишком близко к внутренним стенкам?

Печь создает помехи для радиоприемников и телевизоров

- При работе печи могут наблюдаться небольшие помехи в работе радиоприемников и телевизоров. Это нормальное явление.
  - Способ устранения. Установите печь на расстоянии от телевизоров, радиоприемников и антенн.
- Если микропроцессор печи реагирует на помехи, показания дисплея могут быть сброшены.
  - Способ устранения. Отсоедините вилку сетевого шнура от розетки, и затем вновь вставьте ее в розетку. Вновь установите время.

Лампочка не работает.

- Из соображений безопасности не заменяйте лампочку самостоятельно. Свяжитесь с ближайшим авторизованным центром поддержки покупателей Samsung, чтобы организовать замену лампочки квалифицированным техническим специалистом.

Появляется сообщение: «E-24»

- Сообщение «E-24» автоматически появляется, если сработала защита внутренней камеры печи от перегрева. При появлении сообщения «E-24» нажмите кнопку Stop/Eco (Стоп/Эко) для использования режима инициализации.

Если с помощью описанных выше инструкций не удалось устранить проблему, обратитесь в местный центр по обслуживанию клиентов компании SAMSUNG.
Прочтите указанную ниже информацию.

- Номер модели и серийный номер, обычно указаны на задней панели микроволновой печи.
- Подробные сведения о гарантии
- Четкое описание возникшей проблемы

Затем обратитесь к местному дилеру или в службу послепродажного обслуживания компании SAMSUNG.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Компания SAMSUNG постоянно совершенствует свою продукцию. Характеристики устройства и настоящая инструкция могут быть изменены без предварительного уведомления.

Модель	MC32F604TCT
Источник питания	230 В ~ 50 Гц переменного тока
Потребление электроэнергии Максимальная Микроволновая печь Гриль (нагревательный элемент) Конвекция (нагревательный элемент)	 2900 Вт 1400 Вт 1500 Вт Макс. 2100 Вт
Производимая мощность	100 Вт / 900 Вт – 6 уровней мощности (стандарт IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Габариты (Ш x Г x В) Внешние Внутренняя камера печи	 523 x 506 x 309 мм 373 x 370 x 233 мм
Объем	32 л
Вес Нетто	 прибл. 20,0 кг

※ **оборудование класса I**

Подлежит использованию по назначению в нормальных условиях

Срок службы: 7 лет

ЗАМЕТКИ

	Символ «не для пищевой продукции» применяется в соответствие с техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности упаковки» 005/2011 и указывает на то, что упаковка данного продукта не предназначена для повторного использования и подлежит утилизации. Упаковку данного продукта запрещается использовать для хранения пищевой продукции.
	Символ «петля Мебиуса» указывает на возможность утилизации упаковки. Символ может быть дополнен обозначением материала упаковки в виде цифрового и/или буквенного обозначения.

MC32F604TCT_BW_DE68-04173A-04_RU.indd 47 2014-07-11 5:16:44

Производитель : Samsung Electronics Co., Ltd /
Самсунг Электроникс Ко., Лтд

Адрес производителя :
(Мэтан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу,Сувон-си,
Гйонгги-до, Корея, 443-742

Адрес мощностей производства :
ЛОТ 2, ЛЕБУХ 2, НОРС КЛАНГ СТРЕЙТС, ЭРИА 21,
ИНДАСТРИАЛ ПАРК, 42000
ПОРТ КЛАНГ, СЕЛАНГОР ДАРУЛ ЭСАН, МАЛАЙЗИЯ

Страна производства : Малайзия

Импортер в России :
ООО «Самсунг Электроникс Рус Компани»
Адрес: 125009, г. Москва, Россия, ул. Воздвиженка 10, 4 этаж

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-УЗЕЛ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM: 7799, VIP care 7700)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru/support
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MONGOLIA	7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)

DE68-04173A-04

MC32F604TCT

Мікрохвильова піч

Інструкція користувача і посібник із приготування їжі

Зверніть увагу на те, що гарантія Samsung НЕ поширюється на дзвінки в центр обслуговування, що стосуються пояснень щодо принципів роботи виробу, коригування неправильного встановлення виробу або чищення чи технічного обслуговування.

Planet First 100 % Recycled Paper

Цей посібник виготовлено виключно із переробленого паперу.

уявіть можливості

Дякуємо за придбання цього виробу компанії Samsung.

SAMSUNG

MC32F604TCT_BW_DE68-04173A-04_UK.indd 1 2014-07-11 5:16:08

УКРАЇНСЬКА

КОРИСТУВАННЯ ЦІЄЮ ІНСТРУКЦІЄЮ

Ви придбали мікрохвильову піч компанії SAMSUNG. В інструкції користувача міститься корисна інформація щодо приготування їжі в цій мікрохвильовій печі:

- Правила техніки безпеки
- Відповідні приладдя і посуд для приготування їжі
- Корисні поради щодо приготування
- Поради щодо приготування

ПОЯСНЕННЯ СИМВОЛІВ І ПІКТОГРАМ

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ	Ризиковані дії чи недотримання заходів безпеки, які можуть призвести до **серйозної травми або смерті користувача**.
⚠ УВАГА	Ризиковані дії чи недотримання заходів безпеки можуть призвести до **отримання незначної травми або пошкодження майна**.

Попередження; небезпека пожежі	Попередження; гаряча поверхня
Попередження; електрика	Попередження; вибухонебезпечна речовина
НЕ намагайтеся виконати цю дію.	НЕ торкайтесь.
НЕ розбирайте виріб.	Чітко дотримуйтеся вказівок.
Вийміть штепсель із розетки.	Перевірте, чи виріб заземлено, щоб уникнути ураження електричним струмом.
Зателефонуйте до центру обслуговування по допомогу.	Примітка
Важлива інформація	

ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ І ЗБЕРІГАЙТЕ ДЛЯ ДОВІДКИ В МАЙБУТНЬОМУ.

Постійно дотримуйтесь цих заходів безпеки.

Перш ніж використовувати піч, упевніться, що дотримано поданих далі вказівок.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ (лише для режиму мікрохвиль)

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Якщо пошкоджено дверцята або ущільнювачі дверцят, піч не можна використовувати до тих пір, поки її не полагодить спеціаліст.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Для осіб, які не є спеціалістами, небезпечно проводити обслуговування та ремонт, що включає зняття кришки, яка захищає від впливу мікрохвиль.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Рідини та інші продукти не можна розігрівати в щільно закритих ємностях, оскільки вони можуть вибухнути.

Цей пристрій призначено виключно для побутового використання.

MC32F604TCT_BW_DE68-04173A-04_UK.indd 2 2014-07-11 5:16:10

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Діти, старші 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, чи особи, які не мають достатнього досвіду чи знань, можуть користуватися пристроєм лише, якщо перебувають під наглядом або навчені безпечно користуватись пристроєм і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування. Не дозволяйте дітям гратися з цим пристроєм. Діти не повинні чистити та обслуговувати цей пристрій, якщо лише їм не більше 8 років і вони не перебувають під наглядом дорослих.

Використовуйте лише посуд і приладдя, призначені для мікрохвильових печей.

Нагріваючи їжу у пластиковому чи паперовому посуді, необхідно час від часу заглядати в піч, оскільки посуд може зайнятися.

Ця мікрохвильова піч призначена для розігрівання продуктів і напоїв. Висушування продуктів або одягу, підігрівання подушечок для обігрівання, тапочок, губок, вологих ганчірок і подібних предметів може призвести до травмування, займання або пожежі.

Якщо побачите чи почуєте дим, вимкніть піч і від'єднайте кабель від розетки. Не відкривайте дверцята, щоб полум'я згасло без доступу кисню.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Під час нагрівання напоїв у печі існує небезпека раптового закипання рідини, тому необхідно обережно поводитися з наповненим рідиною посудом.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Щоб запобігти опікам, вміст пляшок із молоком і баночок із дитячим харчуванням необхідно перемішувати та збовтувати, а також перевіряти його температуру перед годуванням дитини.

Не можна нагрівати в мікрохвильовій печі яйця у шкаралупі або неочищені круто зварені яйця, оскільки вони можуть вибухнути навіть після закінчення підігрівання.

Піч необхідно регулярно чистити і видаляти з неї залишки продуктів.

Якщо не підтримувати піч у чистоті, можливе пошкодження покриття печі, що призведе до скорочення терміну служби печі та може стати причиною виникнення небезпечних ситуацій.

Цей пристрій не розраховано для встановлення у транспортних засобах, трейлерах тощо.

- Цей пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями, або особами, які не мають достатнього досвіду чи знань, якщо вони перебувають без нагляду відповідальної за їхню безпеку особи або не навчені безпечно користуватися піччю.
- За малими дітьми слід наглядати, щоб вони не гралися з пристроєм.
- Якщо кабель живлення пошкоджено, задля уникнення небезпеки його має замінити виробник, працівник служби обслуговування чи кваліфікований спеціаліст.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Рідини або інші продукти не можна розігрівати в щільно закритих ємностях, оскільки вони можуть вибухнути.
- Пристрій не можна мити під струменем води.
- Цю піч потрібно встановлювати у правильному напрямку і на такій висоті, щоб отримати легкий доступ до камери і панелі керування.
- Перш ніж використовувати піч вперше, слід підігріти в ній воду протягом 10 хвилин.
- Якщо з печі чути незрозумілий шум, запах горілого чи видно дим, негайно від'єднайте штепсель від мережі та зверніться до найближчого центру обслуговування.
- Мікрохвильова піч має бути розташована так, щоб забезпечити вільний доступ до розетки.
- Мікрохвильову піч слід ставити лише на полицю або на шафку, в жодному разі не в шафку

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ (лише для режиму печі) – елемент додаткової комплектації

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Коли мікрохвильова піч працює в комбінованому режимі, діти можуть користуватися нею тільки під наглядом дорослих через високі температури.
- Під час використання пристрій нагрівається. Уникайте контакту з нагрівальними елементами всередині пристрою.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися. Не підпускайте до печі малих дітей.
- Не використовуйте очищувач парою.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Перед заміною лампи пристрій потрібно вимкнути, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Пристрій і його легкодоступні частини нагріваються під час використання.
Уникайте контакту з нагрівальними елементами.
Дітей до 8 років, які не перебувають під постійним наглядом дорослих, не слід підпускати до пристрою.

Діти, старші 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, чи особи, які не мають достатнього досвіду чи знань, можуть користуватися пристроєм лише, якщо перебувають під наглядом або навчені безпечно користуватись пристроєм і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування.
Не дозволяйте дітям гратися з цим пристроєм.
Чистити та обслуговувати пристрій діти можуть лише під наглядом дорослих.

Не використовуйте для миття скла жорсткі абразивні миючі засоби та гострі металеві шкребки, оскільки можна подряпати поверхню, що може спричинити дроблення скла.

Під час роботи доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися.

Під час роботи дверцята і зовнішня поверхня можуть сильно нагріватися.

Слідкуйте, щоб пристрій і його кабель живлення перебували поза межами досяжності дітей молодших 8 років.

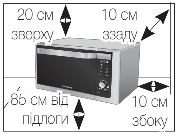
Пристрої не призначено для керування за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

Цей виріб є пристроєм 2-ї групи класу B, що працює в діапазоні ISM. Друга група включає всі пристрої, які працюють в діапазоні ISM, у яких виробляється та/або використовується радіочастотна енергія у вигляді електромагнітного випромінювання для обробки матеріалів, а також електроерозійні верстати (EDM) та пристрої для електродугового зварювання.
Пристрої класу B призначені для побутового використання та в установах, під'єднаних до електромережі з низькою напругою.

MC32F604TCT_BW_DE68-04173A-04_UK.indd 5 2014-07-11 5:16:11

ВСТАНОВЛЕННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

Встановіть піч на пласку рівну поверхню на висоті приблизно 85 см від підлоги. Поверхня має бути достатньо стійкою, щоб витримати вагу печі.



1. Встановлюючи піч, забезпечте відстань між піччю та іншими предметами не менше 10 см для задніх і бокових стінок та 20 см для верхньої кришки печі задля нормальної вентиляції.
2. Вийміть з печі всі пакувальні матеріали.
3. Встановіть роликову опору і скляну тарілку. Упевніться, що тарілка вільно обертається (лише для моделей із тарілкою, що обертається).
4. Мікрохвильова піч має бути розташована так, щоб забезпечити вільний доступ до розетки.

☛ Якщо кабель живлення пошкоджено, задля уникнення небезпеки його має замінити виробник, працівник служби обслуговування чи кваліфікований спеціаліст. З міркувань особистої безпеки під'єднайте кабель до належно заземленої розетки мережі змінного струму.

☛ Не встановлюйте мікрохвильову піч у спекотному або вологому місці, наприклад поряд зі звичайною кухонною плитою або радіатором опалення.

Необхідно враховувати характеристики живлення печі; будь-який подовжувач має відповідати тим самим вимогам, що й кабель живлення з комплектації. Перед першим використанням мікрохвильової печі протріть внутрішні поверхні та ущільнювач дверцят вологою ганчіркою.

ЧИЩЕННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

Для запобігання накопичуванню жиру і часточок їжі слід регулярно мити такі деталі мікрохвильової печі:

- внутрішні і зовнішні поверхні
- дверцята і ущільнювачі дверцят
- скляну тарілку і роликову опору (лише для моделей із тарілкою, що обертається)

☛ **ЗАВЖДИ** перевіряйте, чи ущільнювачі дверцят чисті і дверцята закриваються належним чином.

☛ Якщо не підтримувати піч у чистоті, можливе пошкодження покриття печі, що призведе до скорочення терміну служби печі та може стати причиною виникнення небезпечних ситуацій.

1. Чистьте зовнішні поверхні м'якою ганчіркою і теплим мильним розчином. Сполосніть і висушіть.
2. Бризки та забруднення всередині печі можна усунути, змочивши ганчірку у воді з миючим засобом. Сполосніть і висушіть.

3. Щоб вимочити засохлі часточки їжі і усунути запах, поставте горня з розведеним лимонним соком у піч, і нагрівайте упродовж десяти хвилин за максимального рівня потужності.

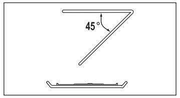
4. Мийте тарілку, яку можна мити у посудомийній машині, як тільки виникає така потреба.

НЕ допускайте потрапляння води у вентиляційні отвори. **НІКОЛИ** не використовуйте абразивні засоби чи хімічні розчини. Будьте особливо обережні, коли чистите ущільнювачі дверцят, щоб часточки їжі:

- не накопичувались на них
- не заважали належному закриванню дверцят

Чистьте внутрішню камеру мікрохвильової печі після кожного використання за допомогою м’якого розчину миючого засобу, але перш ніж чистити, дайте печі охолонути, щоб уникнути травмування.

Під час чищення верхньої частини внутрішньої камери зручніше повернути нагрівальний елемент вниз на 45°, а тоді чистити його.



(лише для моделей з обертовим нагрівальним елементом).

ЗБЕРІГАННЯ ТА РЕМОНТ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

Для зберігання і обслуговування мікрохвильової печі слід взяти до уваги такі прості заходи безпеки.
Піч не слід використовувати, якщо ущільнювачі чи самі дверцята пошкоджено:

- зламана завіса
- зношені ущільнювачі
- деформовано або зігнувся кожух

Ремонт має виконувати лише кваліфікований спеціаліст з обслуговування мікрохвильових печей

НІКОЛИ не знімайте зовнішній кожух з мікрохвильової печі. Якщо піч не працює належним чином або потребує обслуговування або ж ви не впевнені щодо її стану:

- від’єднайте її від розетки;
- зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування.

Якщо потрібно відкласти піч на тимчасове зберігання, виберіть сухе місце без пилу. **Причина:** пил і волога можуть негативно вплинути на деталі печі.

Ця мікрохвильова піч не призначена для комерційного користування.

УКРАЇНСЬКА

MC32F604TCT_BW_DE68-04173A-04_UK.indd 7 2014-07-11 5:16:12

УКРАЇНСЬКА

З міркувань безпеки користувач не повинен змінювати лампочку особисто. Зверніться у найближчий центр обслуговування Samsung, щоб викликати кваліфікованого інженера для заміни лампочки.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ				
Лише кваліфікований спеціаліст може змінювати або ремонтувати цей пристрій.	✔	✔	✔	✔
Не розігрівайте рідини або продукти у щільно закритій ємності у режимі мікрохвиль.	✔	✔	✔	✔
Задля безпеки не застосовуйте для чищення засоби, які використовують воду під високим тиском чи пару.	✔	✔	✔	✔
Не встановлюйте цей пристрій біля обігрівачів і легкозаймистих матеріалів, у місці з високим вмістом жиру, вологому або запиленому місці, під прямим сонячним промінням і водою (дощем), чи місцях де може витікати газ; на нерівній поверхні.	✔	✔	✔	✔
Цей пристрій слід належно заземлити відповідно до місцевих і національних норм.	✔	✔	✔	✔
Зі штепселя та місць контактів слід усунути всі чужорідні речовини, наприклад пил або вологу, сухою ганчіркою.	✔	✔	✔	✔
Не тягніть і сильно не згинайте кабель живлення, не ставте на нього важкі предмети.	✔	✔	✔	✔
У випадку витікання газу (пропану, зрідженого нафтового газу тощо) негайно провітріть приміщення, не торкаючись штепселя.	✔	✔	✔	✔
Не торкайтеся штепселя вологими руками.	✔	✔	✔	✔
Не вимикайте пристрій, виймаючи штепсель із розетки під час роботи пристрою.	✔	✔	✔	✔
Не пхайте пальці або сторонні предмети у піч. Якщо будь-яка чужорідна речовина, наприклад вода, потрапить у пристрій, від'єднайте його від електромережі та зверніться до найближчого центру обслуговування.	✔	✔	✔	✔
Не тисніть надмірно та не стукайте по пристрою.	✔	✔	✔	✔
Не ставте піч на крихкі предмети, наприклад умивальник чи скляний предмет	✔	✔		
Не використовуйте для чищення пристрою бензол, розчинники, спиртові засоби, пароочисні засоби і засоби з розпилювачем.	✔	✔	✔	✔
Упевніться, що напруга, частота і струм мережі відповідають технічним характеристикам виробу.	✔	✔		✔
Надійно під'єднайте штепсель до мережі. Не використовуйте адаптер для кількох штепселів, кабель-подовжувач або електричний трансформатор.	✔	✔	✔	
Не зачіпайте кабель живлення за металевий об'єкт, не затискайте кабель між предметами і не кладіть його позаду печі.	✔	✔	✔	
Не використовуйте пошкоджений штепсель, пошкоджений кабель живлення або ненадійно закріплену розетку. Якщо штепсель або кабель живлення пошкоджені, одразу зверніться до найближчого центру обслуговування.	✔	✔	✔	✔
Не лийте і не розпилюйте воду на або у піч.	✔	✔		
Не ставте предмети на або всередину печі, на дверцята печі.	✔	✔	✔	
Не розпилюйте летючі речовини, наприклад інсектициди, на поверхню печі.	✔	✔		
Не зберігайте легкозаймисті матеріали в печі. Особливо будьте уважні під час розігрівання страв або напоїв, які містять алкоголь, оскільки пари алкоголю можуть контактувати з гарячими частинами печі.	✔		✔	✔

Закриваючи чи відкриваючи дверцята, слідкуйте, щоб поруч не було дітей; діти можуть вдаритися об дверцята чи прищемити пальці.	✔	✔	✔	✔
ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Під час розігрівання напоїв у печі існує небезпека раптового закипання рідини, тому необхідно обережно поводитися з наповненим рідиною посудом. Для уникнення такої ситуації ЗАВЖДИ дотримуйтеся часу витримки після вимкнення печі не менше 20 секунд, щоб температура вирівнялася по всьому об’єму рідини. Помішуйте страву під час підігрівання, якщо необхідно, і ЗАВЖДИ перемішуйте після підігрівання. У разі опіку дотримуйтеся цих інструкцій із надання ПЕРШОЇ ДОПОМОГИ. • Занурте обпечене місце в холодну воду щонайменше на 10 хвилин. • Накладіть на обпечену ділянку чисту суху пов’язку. • Не наносьте на обпечену ділянку жодних кремів, олій чи лосьйонів.	✔	✔	✔	✔
Не кладіть піддон чи решітку у воду відразу після приготування, оскільки так можна їх пошкодити.				✔
Не використовуйте мікрохвильову піч для приготування страв у фритюрі, оскільки температуру олії контролювати неможливо. Може мати місце раптове переливання гарячої рідини під час кипіння.	✔			✔

⚠ УВАГА

Використовуйте лише ті предмети, які призначені для мікрохвильових печей; НЕ використовуйте жодних металевих ємностей, столового посуду із золотою чи срібною оправою, шампури, виделки тощо. Знімайте металеві затискачі з паперових чи пластикових пакетів. Причина: можуть виникати електричні розряди та іскри, що може спричинити пошкодження печі.	✔		✔	✔
Не використовуйте мікрохвильову піч для сушіння газет чи одягу.	✔		✔	✔
Невелику кількість їжі ставте на недовгий час, щоб не перегріти її, і щоб вона не закипала.	✔		✔	✔
Не занурюйте кабель живлення або штепсель у воду, а також уникайте контакту кабелю живлення з гарячими поверхнями.	✔	✔		
Не можна розігрівати в мікрохвильовій печі яйця у шкаралупі або неочищені круто зварені яйця, оскільки вони можуть вибухнути навіть після закінчення підігрівання; також не можна розігрівати герметично закриті пляшки та банки, вакуумні упаковки, контейнери, горіхи в шкаралупі, помідори тощо.			✔	✔
Не накривайте вентиляційні отвори тканиною або папером. Вони можуть загорітися від гарячого повітря, яке виходить із печі. Піч може також перегрітись і вимкнутись автоматично; не вмикайте піч, доки вона достатньо не охолоне.	✔		✔	
Коли виймаєте посуд із печі, завжди використовуйте спеціальні рукавиці, щоб уникнути опіків.			✔	
Помішуйте рідину під час розігрівання або після розігрівання і дайте їй охолонути щонайменше 20 секунд, щоб запобігти її раптовому закипанню.			✔	
Відкривайте дверцята, стоячи на відстані витягнутої руки від печі, щоб запобігти отриманню опіків від гарячого повітря або пари, що виходять із печі.			✔	
Не вмикайте мікрохвильову піч, коли вона порожня. В цілях безпеки мікрохвильова піч автоматично вимкнеться через 30 хвилин роботи. Рекомендовано постійно зберігати склянку води всередині печі для поглинання мікрохвильової енергії у випадку випадкового увімкнення печі.	✔			✔
Встановлюйте піч, дотримуючись належної відстані від стіни чи інших предметів, як зазначено у цьому посібнику (дивіться розділ «Встановлення мікрохвильової печі»).	✔		✔	
Будьте уважні, коли підключаєте інші електропристрої до розетки біля печі.	✔	✔	✔	

ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ ДЛЯ УНИКНЕННЯ МОЖЛИВОГО НАДМІРНОГО ВПЛИВУ ЕНЕРГІЇ МІКРОХВИЛЬ (ЛИШЕ ДЛЯ РЕЖИМУ МІКРОХВИЛЬ).

Недотримання цих запобіжних заходів може призвести до шкідливого впливу мікрохвильового випромінювання на організм.

(а) За жодних обставин не можна користуватися піччю з відкритими дверцятами, псувати блокувальні контакти (замки дверцят) або вставляти будь-що в отвори блокувальних контактів.

(б) НЕ вставляйте нічого між дверцятами та передньою панеллю печі і не допускайте накопичення часточок продуктів або миючих засобів на ущільнюючих поверхнях. Підтримуйте дверцята та їх ущільнюючі поверхні в чистоті, протираючи їх після використання печі спочатку вологою, а потім м’якою сухою ганчіркою.

(в) НЕ використовуйте несправну піч, доки її не полагодить кваліфікований спеціаліст із мікрохвильових печей, який пройшов відповідну підготовку в компанії-виробника. Особливо важливо, щоб дверцята печі надійно закривались і не було жодних пошкоджень:

(1) самих дверцят (погнуті)

(2) завіс дверцят (зламані або ослаблені)

(3) ущільнювачів дверцят та ущільнюючих поверхонь

(г) Регулювати чи ремонтувати піч може лише кваліфікований спеціаліст із мікрохвильових печей, який пройшов відповідну підготовку в компанії-виробника.

Компанія Samsung буде стягувати плату за ремонт у випадку заміни аксесуарів або ремонт косметичних дефектів, якщо пошкодження пристрою та/або пошкодження або втрата аксесуару сталися з вини користувача. Елементи, що підпадають під цю умову:

(а) вм’ятини, подряпини або зламані дверцята, ручка, зовнішня панель або панель управління;

(б) зламана або відсутня тарілка, направляючий ролик, муфта або решітка-гриль.

- Використовуйте пристрій лише за призначенням, як описано в цьому посібнику. Попередження та важлива інформація з техніки безпеки, викладені в цьому посібнику, не описують усі можливі умови та ситуації, які можуть трапитись. Під час встановлення, обслуговування й експлуатації цього пристрою користувач повинен керуватися здоровим глуздом та бути уважним і обережним.
- Ці інструкції стосуються різних моделей мікрохвильових печей, тому характеристики вашої печі можуть дещо відрізнятися від описаних у цьому посібнику, а також не всі знаки попередження можуть стосуватися вашої печі. В разі виникнення запитань або проблем звертайтесь до найближчого центру обслуговування на веб-сайт www.samsung.com, де можна знайти додаткову інформацію та технічну підтримку.
- Ця мікрохвильова піч передбачена для розігрівання їжі. Вона призначена виключно для побутового використання. Не нагрівайте тканини будь-якого типу чи пакети із зернами, оскільки це може призвести до отримання опіків або пожежі. Виробник не нестиме відповідальність за шкоду, яка виникла внаслідок неналежного або неправильного використання пристрою.
- Якщо не підтримувати піч у чистоті, можливе пошкодження покриття печі, що призведе до скорочення терміну служби печі та може стати причиною виникнення небезпечних ситуацій.

ПРАВИЛЬНА УТИЛІЗАЦІЯ ВИРОБУ (ВІДХОДИ ЕЛЕКТРИЧНОГО ТА ЕЛЕКТРОННОГО ОБЛАДНАННЯ)

(Стосується країн, в яких запроваджено системи розподіленої утилізації)

Ця позначка на виробі, аксесуарах або в документації до них вказує, що виріб, а також відповідні електронні аксесуари (наприклад, зарядний пристрій, гарнітура, USB-кабель) не можна викидати разом із побутовим сміттям після завершення терміну експлуатації. Щоб запобігти можливій шкоді довкіллю або здоров’ю людини через неконтрольовану утилізацію, утилізуйте це обладнання окремо від інших видів відходів, віддаючи його на переробку та уможливлюючи таким чином повторне використання матеріальних ресурсів.

Фізичні особи можуть звернутися до продавця, у якого було придбано виріб, або до місцевого урядового закладу, щоб отримати відомості про місця та способи нешкідливої для довкілля вторинної переробки виробу.

Корпоративним користувачам слід звернутися до свого постачальника та перевірити правила й умови договору про придбання. Цей виріб потрібно утилізувати окремо від інших промислових відходів.

MC32F604TCT_BW_DE68-04173A-04_UK.indd 10 2014-07-11 5:16:16

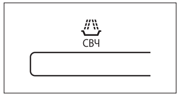
ЗМІСТ

Короткий наочний посібник 11
Встановлення режиму заощадження електроенергії 12
Панель керування 12
Піч 13
Приладдя 13
Встановлення часу 14
Як перевірити, чи мікрохвильова піч працює нормально 14
Як працює мікрохвильова піч 14
Приготування/Розігрівання 15
Рівні потужності та регулювання часу 15
Зупинка приготування їжі 16
Регулювання часу приготування 16
Використання режиму швидкого розмороження 16
Використання програм швидкого розмороження 17
Використання функції автоматичного приготування російських страв 18
Використання програм автоматичного приготування російських страв 18
Використання режиму здорового підсмаження 28
Використання програм режиму здорового підсмаження 29
Використання режиму приготування йогурту 30
Використання програм автоматичного приготування йогурту 30
Вимкнення звукового сигналу 31
Блокування мікрохвильової печі для безпеки 31
Приготування їжі у декілька етапів 31
Швидке прогрівання печі 32
Приготування у режимі конвекції 32
Вибір приладдя 33
Приготування в режимі гриля 33
Поєднання мікрохвиль і гриля 34
Поєднання мікрохвиль і конвекції 34
Посібник із вибору посуду 35
Посібник із приготування їжі 36
Що робити в разі виникнення питань або сумнівів 46
Технічні характеристики 47

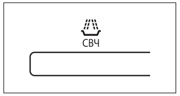
КОРОТКИЙ НАОЧНИЙ ПОСІБНИК

Для приготування їжі.

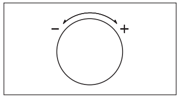
1. Поставте продукти в піч.
Натисніть кнопку **СВЧ (Мікрохвилі)** ().



2. Натискайте кнопку **СВЧ (Мікрохвилі)** (), поки не буде відображено потрібний рівень потужності.



3. Виберіть час приготування, повертаючи **круглий регулятор** до потрібного положення.



4. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)** (/+30 сек).

Результат: Починається приготування страви.

- Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї блимне цифра «0». Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.

Щоб продовжити час приготування на 30 секунд.

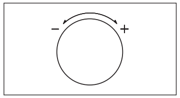
Залиште продукти в печі.
Один чи кілька разів натисніть кнопку **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)** (/+30 сек) для кожних 30 секунд, які треба додати.

Для розмороження продуктів.

1. Поставте заморожену їжу в піч.
   Натисніть кнопку **Быстрая разморозка (Швидке розмороження)** ( ).

2. Виберіть категорію їжі, натискаючи кнопку **Быстрая разморозка (Швидке розмороження)** ( )**,** поки не буде вибрано потрібну категорію їжі.

3. Виберіть масу продуктів, повертаючи **круглий регулятор** до потрібного положення.



4. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)** (/+30 сек).

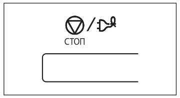
Результат: Починається розмороження.

- Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї блимне цифра «0». Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.

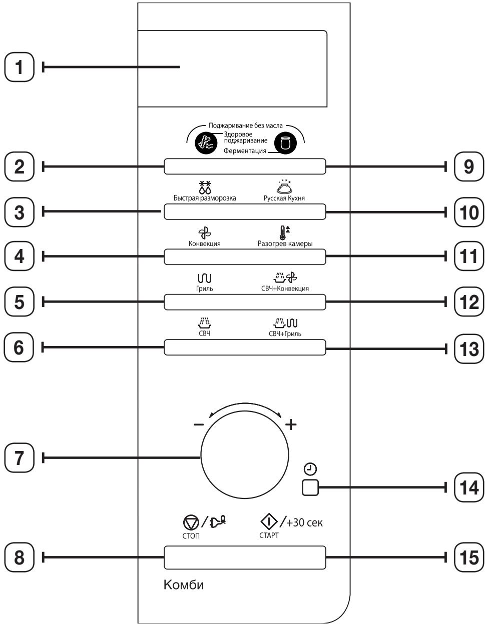
ВСТАНОВЛЕННЯ РЕЖИМУ ЗАОЩАДЖЕННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ

Піч обладнано функцією заощадження електроенергії. Ця система дозволяє заощадити електроенергію, коли піч не використовується.

- Натисніть кнопку **Стоп/Еко (Зупинка/Еко)** (/).
- Щоб вийти з режиму заощадження електроенергії, відкрийте дверцята або натисніть кнопку **Стоп/Еко (Зупинка/Еко)** (/). На екрані відобразиться поточний час. Піч готова до використання.



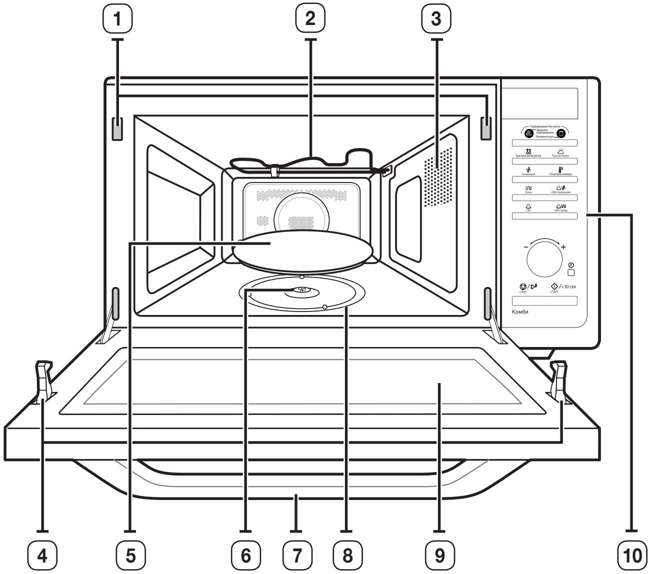
ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



1. ДИСПЛЕЙ
2. КНОПКА ЗДОРОВЕ ПІДСМАЖЕННЯ
3. КНОПКА ШВИДКЕ РОЗМОРОЖЕННЯ
4. КНОПКА КОНВЕКЦІЯ
5. КНОПКА ГРИЛЬ
6. КНОПКА МІКРОХВИЛІ
7. КРУГЛИЙ РЕГУЛЯТОР (ВАГА/ПОРЦІЯ/ЧАС)
8. КНОПКА ЗУПИНКА/ЕКО
9. КНОПКА ЙОГУРТ
10. КНОПКА АВТОМАТИЧНЕ ПРИГОТУВАННЯ РОСІЙСЬКИХ СТРАВ
11. КНОПКА ШВИДКЕ РОЗІГРІВАННЯ ПЕЧІ
12. КНОПКА МІКРОХВИЛІ+КОНВЕКЦІЯ
13. КНОПКА МІКРОХВИЛІ+ГРИЛЬ
14. КНОПКА НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ
15. КНОПКА ПУСК/+ 30 СЕК

MC32F604TCT_BW_DE68-04173A-04_UK.indd 12 2014-07-11 5:16:18

ПІЧ



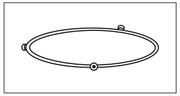
1. ОТВОРИ БЛОКУВАЛЬНИХ КОНТАКТІВ
2. НАГРІВАЛЬНИЙ ЕЛЕМЕНТ
3. ВЕНТИЛЯЦІЙНІ ОТВОРИ
4. ЗАМКИ ДВЕРЦЯТ
5. СКЛЯНА ТАРІЛКА
6. МУФТА
7. РУЧКА ДВЕРЦЯТ
8. РОЛИКОВА ОПОРА
9. ДВЕРЦЯТА
10. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

ПРИЛАДДЯ

Залежно від придбаної моделі в комплекті постачаються декілька аксесуарів, які можна використовувати в різний спосіб.

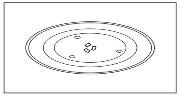
1. **Роликова опора**, яка кріпиться в центрі печі.

   Призначення: Роликова опора підтримує скляну тарілку.



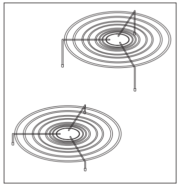
2. **Скляна тарілка**, яку ставлять на роликову опору так, щоб її центр був з'єднаний із муфтою.

   Призначення: Скляна тарілка служить як поверхня для приготування; її можна легко вийняти і почистити.



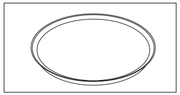
3. **Висока решітка, низька решітка**, які ставлять на скляну тарілку.

   Призначення: Металеву решітку можна використати для одночасного приготування двох страв. Одну страву ставимо на скляну тарілку, іншу – на решітку. **Металеву решітку можна використовувати для приготування в режимі гриля, в режимі конвекції та в комбінованому режимі.**



4. **Тарілка для утворення хрусткої скоринки**, яку ставлять на скляну тарілку.

   Призначення: Тарілка для утворення хрусткої скоринки використовується для того, щоб продукти краще підсмажувалися під час приготування страв у режимі мікрохвиль або у поєднанні з грилем, а також, щоб випічка та тісто для піци були більш хрусткими.



MC32F604TCT_BW_DE68-04173A-04_UK.indd 13 2014-07-11 5:16:19

ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ

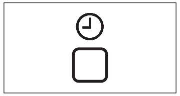
Придбана вами мікрохвильова піч має вмонтований годинник. Після подачі живлення на дисплеї автоматично з'явиться індикація «:0», «88:88» або «12:00». Встановіть поточний час. Час може відображатися як у 24-годинному, так і в 12-годинному форматі. Годинник необхідно налаштувати

- коли вперше встановлюєте придбану мікрохвильову піч;
- після збою електроживлення.

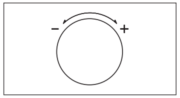
Не забудьте перевстановити годинник у разі переходу з літнього часу на зимовий, і навпаки.

Автоматична функція заощадження електроенергії
Якщо ви не виберете жодної функції, коли пристрій перебуває посеред процесу налаштування або увімкнено тимчасовий режим зупинки, функцію буде скасовано, і за 25 хвилин з'явиться годинник. Лампочка печі вимкнеться за 5 хвилин після того, як відкриються дверцята.

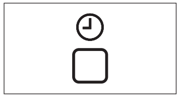
1. **Щоб показувати час у…**
   24-годинному форматі
   12-годинному форматі
   Натисніть кнопку **налаштування годинника** (🕘) один або два рази



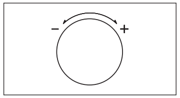
2. Щоб встановити години, повертайте **круглий регулятор**.



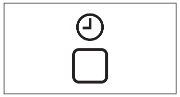
3. Натисніть кнопку **налаштування годинника** (🕘).



4. Щоб встановити хвилини, повертайте **круглий регулятор**.



5. Коли відобразиться потрібний час, увімкніть годинник, натиснувши кнопку **налаштування годинника** (🕘).
   Результат: Час відображається постійно, навіть коли ви не користуєтеся мікрохвильовою піччю.



ЯК ПЕРЕВІРИТИ, ЧИ МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ ПРАЦЮЄ НОРМАЛЬНО

Ці прості вказівки допоможуть вам у будь-який момент перевірити, чи піч працює нормально. Якщо ви не впевнені у своїх діях, прочитайте розділ «Що робити в разі виникнення питань або сумнівів» на наступній сторінці.

Піч потрібно підключити до відповідної настінної розетки. У печі має бути встановлена скляна тарілка. Якщо вибрати рівень потужності, нижчий за максимальний (100 % – 900 Вт), для того, щоб вода закипіла, потрібно буде більше часу.

Відкрийте дверцята печі, потягнувши за ручку вгорі.
Поставте на скляну тарілку склянку води. Закрийте дверцята.

Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)** (◇/+30 сек) і встановіть час роботи – 4 або 5 хвилин, натиснувши кнопку **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)** (◇/+30 сек) потрібну кількість разів.

Результат: Піч підігріватиме воду впродовж 4–5 хвилин. Після цього вода повинна закипіти.

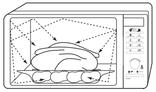
ЯК ПРАЦЮЄ МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ

Мікрохвилі – це електромагнітні хвилі високої частоти. Енергія, яку вони несуть, дозволяє готувати та підігрівати їжу, не змінюючи ні її вигляду, ні кольору.
Мікрохвильову піч можна використовувати для:

- розморожування продуктів
- підігрівання продуктів
- приготування їжі

Принципи приготування їжі

1. Хвилі, що виробляються магнетроном та відбиваються стінками внутрішньої камери, рівномірно розповсюджуються на їжу, яка обертається на скляній тарілці. Таким чином, їжа готується рівномірно з усіх боків.



2. Мікрохвилі проникають у їжу на глибину до 2,5 см. Далі приготування продовжується завдяки тому, що тепло розсіюється всередині їжі.

MC32F604TCT_BW_DE68-04173A-04_UK.indd 14 2014-07-11 5:16:20

3. Час приготування їжі може бути різним залежно від посуду та властивостей продуктів, зокрема:
   - кількості та густини;
   - вмісту води;
   - початкової температури (охолоджена страва чи кімнатної температури).

☛ Оскільки страва всередині готується завдяки розсіюванню тепла, то приготування триває навіть після того, як страву вийнято з печі. Тому потрібно дотримуватися часу витримки, який вказано у рецептах страв і цій інструкції, щоб отримати:
- рівномірно приготовану страву до самої середини;
- однакову температуру продуктів у всіх частинах.

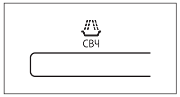
ПРИГОТУВАННЯ/РОЗІГРІВАННЯ

Нижче пояснено, як правильно приготувати або розігріти їжу.

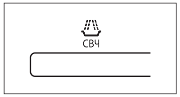
ЗАВЖДИ перевіряйте встановлені вами режими, перед тим як залишити піч без нагляду.

Відкрийте дверцята. Помістіть продукти посередині скляної тарілки. Закрийте дверцята. Ніколи не вмикайте порожню мікрохвильову піч.

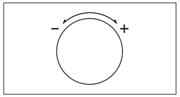
1. Натисніть кнопку **СВЧ (Мікрохвилі)** ().
   Результат: На дисплеї з’являться такі символи: (режим мікрохвиль)



2. Виберіть відповідний рівень потужності, натискаючи кнопку **СВЧ (Мікрохвилі)** (), поки не з’явиться відповідний рівень потужності. Докладніше дивіться у таблиці рівнів потужності на наступній сторінці.



3. Встановіть час приготування, повертаючи **круглий регулятор**.
   Результат: Час приготування відображатиметься на дисплеї.



4. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)** (/+30 сек).
   Результат: Всередині печі увімкнеться світло, і тарілка почне крутитися. Почнеться приготування страви. Після завершення:
   - чотири рази пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї блимне цифра «0». Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.

☛ Щоб дізнатися поточний рівень потужності в камері печі, один раз натисніть кнопку **СВЧ (Мікрохвилі)** (). Щоб змінити рівень потужності під час приготування, натисніть кнопку **СВЧ (Мікрохвилі)** () два чи більше разів для вибору потрібного рівня потужності.

Швидкий запуск

Щоб нагріти їжу за короткий час із використанням максимальної потужності (900 Вт), просто натисніть кнопку **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)** (/+30 сек) по одному разу для кожних 30 секунд часу приготування. Піч відразу почне роботу.

РІВНІ ПОТУЖНОСТІ ТА РЕГУЛЮВАННЯ ЧАСУ

Функція вибору рівня потужності дає змогу пристосовувати затрати енергії та часу для приготування чи розігрівання їжі відповідно до її типу та об’єму. На вибір пропонуються шість рівнів потужності.

Рівень потужності	Відсотки	Вихідна потужність
ВИСОКИЙ	100 %	900 Вт
ВИЩЕ СЕРЕДНЬОГО	67 %	600 Вт
СЕРЕДНІЙ	50 %	450 Вт
НИЖЧЕ СЕРЕДНЬОГО	33 %	300 Вт
РОЗМОРОЖЕННЯ	20 %	180 Вт
НИЗЬКИЙ	11 %	100 Вт

Тривалість приготування, вказана в рецептах та у цьому посібнику, відповідає зазначеному рівню потужності.

Якщо вибрано...	Тривалість приготування...
Вищий рівень потужності Нижчий рівень потужності	Зменшиться Збільшиться

ЗУПИНКА ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

Приготування страви можна зупинити у будь-який момент, щоб:

- перевірити страву;
- перевернути продукт або помішати рідину;
- залишити страву на витримку.

Щоб зупинити приготування...	Виконайте таке…
Тимчасово	Тимчасово: відкрийте дверцята або один раз натисніть кнопку зупинки. **Результат:** приготування зупиниться. Щоб продовжити приготування, знову закрийте дверцята та натисніть кнопку **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)** (/+30 сек).
Остаточно	Остаточно: двічі натисніть кнопку зупинки. **Результат:** приготування зупиниться. Щоб скасувати параметри режиму приготування, знову натисніть кнопку **Стоп/Еко (Зупинка/Еко)** (/).

РЕГУЛЮВАННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ

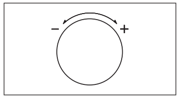
Час приготування можна збільшити, натискаючи кнопку **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)** (/+30 сек) по одному разу для кожних 30 секунд, які ви хочете додати.

- Щоб перевірити стан готовності у будь-який момент, просто відкрийте дверцята.
- Збільшуйте залишковий час приготування за потреби.

Щоб збільшити час приготування їжі, натисніть кнопку **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)** (/+30 сек) по одному разу для кожних 30 секунд, які потрібно додати.

- Наприклад. Щоб додати три хвилини, потрібно натиснути кнопку **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)** (/+30 сек) шість разів.

Час приготування можна збільшити або зменшити, повертаючи круглий регулятор.



- Щоб збільшити час приготування, повертайте круглий регулятор праворуч.
- Щоб зменшити час приготування, повертайте круглий регулятор ліворуч.

ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ

Режим швидкого розмороження () дає змогу швидко розморозити м’ясо, птицю, рибу, хліб, кондитерські вироби та фрукти. Час розмороження та рівень потужності задані автоматично у програмі. Вам достатньо вибрати програму і вагу продуктів.

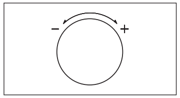
Використовуйте лише безпечний для мікрохвильової печі посуд.

Відкрийте дверцята. Покладіть заморожені продукти на керамічну тарілку і поставте її посередині скляної тарілки. Закрийте дверцята.

1. Натисніть кнопку **Быстрая разморозка (Швидке розмороження)** ().

2. Виберіть тип продуктів, які ви збираєтесь готувати, за допомогою кнопки **Быстрая разморозка (Швидке розмороження)** (). Опис запрограмованих параметрів дивіться в таблиці на наступній сторінці.

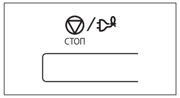
3. Виберіть вагу, повертаючи **круглий регулятор**.



4. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)** (/+30 сек).

   Результат:
   - Почнеться процес розмороження.
   - Під час розморожування піч подає звукові сигнали, нагадуючи про те, що необхідно перевернути продукти.

5. Щоб завершити розмороження, натисніть кнопку **Stop/Eco (Зупинка/Еко)** (/).



   Результат: Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї блимне цифра «0». Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.

Налаштувати параметри розмороження можна також вручну. Для цього виберіть функцію мікрохвиль і рівень потужності 180 Вт. Докладніше дивіться у розділі «Розмороження» на стор. 41.

ВИКОРИСТАННЯ ПРОГРАМ ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ

Таблиця нижче містить перелік різних програм швидкого розмороження із зазначенням ваги продуктів, часу витримки та відповідних рекомендацій. Перед розмороженням продуктів зніміть із них весь пакувальний матеріал.

Покладіть м'ясо, птицю та рибу на пласку скляну або керамічну тарілку, хліб і кондитерські вироби кладіть на кухонний папір.

Код	Страва	Розмір порції (г)	Час витримки (хв.)	Рекомендації
1	**М'ясо**	200-1500	20-90	Прикрийте краї алюмінієвою фольгою. Переверніть м'ясо, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження яловичини, баранини, свинини, відбивних, стейків і фаршу.
2	**Птиця**	200-1500	20-90	Обгорніть ніжки та кінчики крил алюмінієвою фольгою. Переверніть м'ясо птиці, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження як цілої курки, так і окремих її порцій.
3	**Риба**	200-1500	20-80	Прикрийте хвіст цілої риби алюмінієвою фольгою. Переверніть рибу, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження як цілої риби, так і філейних шматків.
4	**Хліб/ Випічка**	125-1000	10-60	Покладіть хліб на шматок кухонного паперу і переверніть його, як тільки піч подасть звуковий сигнал. Покладіть пиріг на керамічну тарілку і, за можливості, переверніть його після подачі звукового сигналу. (Піч продовжує працювати, але зупиняється, якщо відкрити дверцята). Цю програму можна використовувати для розмороження всіх видів хліба, нарізаного та цілого, а також булочок і французьких батонів. Покладіть булочки в коло. Цю програму можна використовувати для всіх видів дріжджової випічки, бісквітів, сирних пирогів і листкового тіста. Однак вона не підходить для пісочного та глазурованого тіста, фруктових та кремових тортів, а також тортів із шоколадним верхом.
5	**Фрукти**	100-600	5-20	Розкладіть фрукти рівномірно у пласкій скляній посудині. Цю програму можна застосовувати для всіх видів фруктів.

ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ АВТОМАТИЧНОГО ПРИГОТУВАННЯ РОСІЙСЬКИХ СТРАВ

Функція **Русская Кухня (Автоматичне приготування російських страв)** (♨) включає/пропонує попередньо визначений час приготування. Вам не потрібно вводити ані часу готування, ані рівня потужності. Вибрати налаштування для порції можна, повернувши **круглий регулятор**.

☛ ЗАВЖДИ використовуйте посуд, безпечний як для мікрохвильових печей, так і для звичайної печі. Найкращими для цього є тарілки з кераміки або термостійкого скла. ЗАВЖДИ використовуйте рукавиці, щоб доторкнутися до посуду в печі, оскільки він буде дуже гарячим.

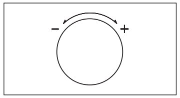
Відкрийте дверцята. Помістіть продукти посередині скляної тарілки. Закрийте дверцята.

1. Натисніть кнопку **Русская Кухня (Автоматичне приготування російських страв)** (♨).

2. Виберіть тип продуктів, які ви збираєтеся готувати, натисненням кнопки **Русская Кухня (Автоматичне приготування російських страв)** (♨). Опис запрограмованих параметрів дивіться в таблиці на наступній сторінці.

- Натисніть кнопку «Русская Кухня» (Автоматичне приготування російських страв) (♨) один раз: 1. сніданок
- Натисніть кнопку «Русская Кухня» (Автоматичне приготування російських страв) (♨) два рази: 2. обід
- Натисніть кнопку «Русская Кухня» (Автоматичне приготування російських страв) (♨) три рази: 3. вечеря
- Натисніть кнопку «Русская Кухня» (Автоматичне приготування російських страв) (♨) чотири рази: 4. особливі події

3. Виберіть продукти, повернувши **круглий регулятор**.



4. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)** (◇/+30 сек).

Результат: Страва готуватиметься за вибраною програмою.

- Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї блимне цифра «0». Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.

ВИКОРИСТАННЯ ПРОГРАМ АВТОМАТИЧНОГО ПРИГОТУВАННЯ РОСІЙСЬКИХ СТРАВ

У поданій таблиці представлено 4 різні програми режиму приготування російських страв, кількість продуктів, складники та додаткові рекомендації.

1. Сніданок (☕)

Код	Страва	Розмір порції	Складники
1-1	Вівсянка	260 г	Суха вівсянка «Геркулес» – 50 г, цукор – 5 г, сіль – 0,5 г, окріп – 200 мл, холодне молоко – 100 мл
	Рекомендації		
	Покладіть суху вівсянку, цукор і сіль у велику миску. Залийте окріп і молоко та ретельно перемішайте. Увімкніть програму. Після приготування додайте масло, сіль, цукор.		
1-2	Гречка	200 г	Гречка – 100 г, сіль – 2 г, окріп – 300 мл
	Рекомендації		
	Покладіть гречку та сіль у глибоку миску. Залийте окропом і ретельно перемішайте. Увімкніть програму. Після приготування додайте масло, сіль, цукор.		
1-3	Сирний тост	40-60 г	Хліб для тостів – 2 шт. (по 26-28 г), сир – 2 шматки (по 20 г)
	Рекомендації		
	Покладіть два тости на високу решітку. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть тости і накрийте їх сиром. Потім продовжте приготування.		

УКРАЇНСЬКА

Код	Страва	Розмір порції	Складники
1-4	Яйце «Пашот»	1 шт.	Яйце – 1 шт., вода – 150 мл, оцет 9 % – 10-15 мл
	Рекомендації		
	Поставте миску з водою та оцтом у мікрохвильову піч. Доведіть воду до кипіння. Коли пролунає звуковий сигнал, дістаньте миску з киплячою водою та оцтом. Виделкою утворивши в мисці вир, вилийте у нього яйце із шкаралупи. Потім продовжте приготування.		
1-5	Хліб із консервованим лососем і гарячим майонезом	2 x 75 г	Хліб – 2 шт. (по 22 г), консервований лосось – 60 г (по 30 г), майонез – 36 г (по 18 г на шт.), зелена цибуля (подрібнена) – 2-5 г
	Рекомендації		
	Покладіть дві скибки хліба на високу решітку. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть хліб. Переверніть хліб і покладіть на нього консервованого лосося та майонез. Потім продовжте приготування. Зверху прикрасьте нарізаною цибулею.		
1-6	Сосиски з консервованим горошком	Сосиски – 2 шт. Гарячий горошок – 132 г	Сосиски – 2 шт. (по 50 г), масло – 5 г, консервований горошок –135 г (суха вага)
	Рекомендації		
	У тарілку покладіть проколоті сосиски без обгортки, збоку покладіть масло. Зверху на масло викладіть горошок. Увімкніть програму.		
1-7	Омлет	130-135 г	Яйце – 3 шт., молоко – 30 мл, сіль – 2 г
	Рекомендації		
	Збийте яйця із молоком і сіллю, а потім вилийте суміш на тарілку. Увімкніть програму. Після приготування додайте масло.		

Код	Страва	Розмір порції	Складники
1-8	Сирники	95 г (2 шт.)	Кисломолочний сир – 90-100 г, борошно – 10 г, цукор (ванільний) – 10 г, сіль – 0,5 г, яйце – 1/4 шт., масло – 5-10 г (для змащування)
	Рекомендації		
	Ретельно змішайте всі складники, крім масла. Сформуйте два круглі плескаті сирники. Змастіть сирники маслом. Покладіть їх на вощений папір на високу решітку. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть сирники і продовжуйте приготування страви.		
1-9	Кекс	180 г	Цукор – 45 г, ванільний цукор – 5 г, масло – 40 г, яйце – 0,5 шт., молоко – 30 мл, порошок для печива – 3 г, борошно – 100 г
	Рекомендації		
	Ретельно змішайте цукор, ванільний цукор і масло. Додайте збите яйце. Додайте всі інші складники. Покладіть суміш у посудину, змащену маслом. Увімкніть програму. Перш ніж виймати кекс із посудини, почекайте, поки він вистигне.		
1-10	Лимонні кульки з пісочного тіста	190 г (5 шт.)	Борошно – 100 г, масло – 50 г, цукор – 40 г, жовток – 0,5 шт., тепла вода – 1 стол. ложка, лимонна цедра; для глазурі: жовток – 1 шт., цукрова пудра – 3-5 г
	Рекомендації		
	Ретельно змішайте всі складники. Сформуйте п’ять кульок. Покладіть їх на вощений папір. Поставте усе на скляну тарілку. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, змастіть жовтком верх кульок, посипте цукром-пудрою і продовжуйте приготування. Дайте кулькам вистигнути.		

УКРАЇНСЬКА

Код	Страва	Розмір порції	Складники
1-11	Паштет із курячої печінки	480 г	Куряча печінка – 500 г, цибуля – 2 шт. (тонко нарізана), часник – 1 зубець (давлений), вершки (20 % жирності) – 120 мл, масло – 60 г, рослинна олія – 2 стол. ложки, сіль і перець
	Рекомендації		
	Покладіть у велику миску вершки, рослинну олію, цибулю і часник. Накрийте та поставте в піч для приготування. Коли пролунає звуковий сигнал, додайте 2 курячі печінки та готуйте знову. Вийміть страву з печі та дайте їй охолонути. Для змішування до однорідної маси додайте вершки, сіль і перець. Викладіть страву в прямокутну посудину, вирівняйте поверхню, накрийте фольгою і покладіть у холодильник на 2-3 години. Подавайте на стіл із тостами.		
1-12	Овочева фріттата	1 кг	Велика картопля (почищена та порізана на тонкі кружальця) – 2 шт., цибуля (тонко нарізана) – 1 шт., яйця – 5 шт., малі цукіні – 2 шт., червоний солодкий перець – 2 шт., вершки (молочні, 35 % жирності) – 450 мл, тертий пармезан – 2 стол. ложки
	Рекомендації		
	Викладіть 1 горня картоплі та цибулі в круглу посудину для випікання так, щоб закрити все дно. Перемішайте вершки з яйцями, вилийте половину суміші на картоплю і поставте в мікрохвильову піч. Поріжте цукіні та перець на тонкі смужки. Викладіть картоплю по колу у вигляді віяла, вилийте решту суміші вершків і яєць, а потім посипте пармезаном. Увімкніть програму.		
1-13	Сирні бісквіти з кунжутом	150 г	Борошно – 1 горня, масло – 125 г, сир із блакитною плісенню (Дорблю) – 60 г, тертий пармезан – 2 стол. ложки, нарізана зелена цибуля – 0,25 горнята, кунжут – 0,5 горнята
	Рекомендації		
	Просійте борошно на стіл. Поріжте масло на малі шматки та розітріть із борошном. Додайте подрібнений блакитний сир, пармезан і зелену цибулю. Ретельно перемішайте. Замісіть тісто в кульку, замотайте у фольгу та покладіть у холодильник на 30 хвилин. Розділіть тісто на малі кульки та обкачайте їх у кунжуті. Покладіть на трохи змащений папір для випікання і печіть.		

Код	Страва	Розмір порції	Складники
1-14	Шоколадне печиво	200 г	Борошно – 1,5 горнята, щіпка солі, масло – 120 г, чорний шоколад – 125 г, цукор – 0,5 горнята, яйце – 1 шт., подрібнені грецькі горіхи – 60 г
	Рекомендації		
	Покладіть у миску топлене масло, шоколад і цукор та дайте охолонути. Додайте яєчну суміш і збийте, а потім додайте просіяне борошно та сіль. Ретельно перемішайте. Додайте горіхи та знову перемішайте. За допомогою столової ложки викладіть кружечки тіста на трохи змащений папір для випікання. Потім готуйте.		
1-15	Гречаники	224 г	(а) Кисломолочний сир 9 % – 120-140 г, цукор – 10-15 г, сіль – 0,5 г, яйце – 1/2 шт., зварена гречка – 140 г (б) Масло – 5 г, панірувальні сухарі – 1-2 г (в) Сметана – 30 г
	Рекомендації		
	Змішайте всі складники (а). Покладіть у миску, змащену маслом і посипану сухарями (б). Зверху вилийте сметану (в). Увімкніть програму.		

2. Обід ()

Код	Страва	Розмір порції	Складники
2-1	Борщ	340 г	(1) Буряк тертий – 50 г, нарізана соломкою капуста – 20 г, морква терта – 15 г, нарізана соломкою цибуля – 10 г, томатна паста – 15 г, цукор – 5 г (2) М’ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 650 мл, лавровий лист – 1 шт., оцет 9 % – 5 мл за бажанням
	Рекомендації		
	Покладіть усі складники (1) у велику миску, залийте киплячим бульйоном і ввімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, покладіть лавровий лист. Ретельно перемішайте і продовжуйте приготування.		

MC32F604TCT_BW_DE68-04173A-04_UK.indd 20 2014-07-11 5:16:24

Код	Страва	Розмір порції	Складники
2-2	Капусняк	350 г	(1) Нарізана соломкою капуста – 45 г, морква терта – 15 г, нарізана соломкою цибуля – 10 г, картопля, нарізана довгими скибками – 25 г, томатна паста – 10 г, м'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 400 мл (2) М'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл, лавровий лист – 1 шт.
	Рекомендації		
	Покладіть усі складники (1) у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, ретельно перемішайте, залийте бульйоном, покладіть лавровий лист (2). Потім продовжте приготування.		
2-3	М'ясна солянка	340 г	(1) Нарізана соломкою цибуля – 45 г, м'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 350 мл (2) Каперси – 7 г, нарізані солені огірки – 50 г, томатна паста – 10 г, чорні оливки – 16 г, маринад із чорних оливок – 20 мл, лавровий лист – 1 шт., м'ясне асорті – 30 г, м'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 350 мл
	Рекомендації		
	Покладіть цибулю у велику миску, залийте киплячим бульйоном (1). Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, додайте решту складників (2). Ретельно перемішайте, додайте бульйон, лавровий лист і продовжте приготування.		
2-4	Овочевий суп	350 г	Морожені овочі – 150 г, овочевий бульйон або вода із сухим концентратом – 300 мл
	Рекомендації		
	Покладіть усі складники у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Увімкніть програму.		

Код	Страва	Розмір порції	Складники
2-5	Курячий бульйон із вермішеллю	350 г	Вермішель – 10 г, куряче філе – 50 г, терта морква - 15 г, нарізана соломкою цибуля – 10 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 440 мл
	Рекомендації		
	Покладіть вермішель у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Додайте всі інші складники. Ретельно перемішайте, поставте в піч і ввімкніть програму.		
2-6	Котлети	114 г (2 шт.)	(1) Білий хліб – 10 г, молоко – 15 мл (2) Мішаний фарш зі свинини та яловичини – 120 г, сіль – 2 г, чорний перець – 1 г (3) Панірувальні сухарі – 5 г
	Рекомендації		
	Вилийте молоко на хліб (1). Ретельно перемішайте його з м'ясним фаршем. Додайте приправи (2). Сформуйте дві кульки, обкачайте їх у сухарях (3). Поставте на тарілку на високу решітку. Увімкніть програму.		
2-7	Стейк із лосося на грилі	150-170 г	Стейк із лосося з кістьми і шкірою – 200-250 г, сіль – 1 г, лимон – 15 г (витиснути сік), олія – 5 г
	Рекомендації		
	Приправте стейк із лосося, скропіть його олією. Покладіть на тарілку. Поставте тарілку на низьку решітку та почніть готувати.		
2-8	Свиняча шия з гірчичним соусом	250 г	(1) Свиняча шия – 150 г, морква терта – 20 г, нарізана соломкою цибуля – 20 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл (2) Для приготування соусу: борошно – 5 г, діжонська гірчиця – 20 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл
	Рекомендації		
	Поріжте м'ясо довгими скибками, підготуйте овочі і додайте курячий бульйон. (1) Вилийте на тарілку. Ретельно перемішайте, поставте в піч і ввімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (2). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із м'ясом, перемішайте і продовжуйте приготування страви.		

Код	Страва	Розмір порції	Складники
2-9	Пельмені	185 г	Морожені пельмені – 15 шт. (по 10-12 г кожен), курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 400 мл, чорний перець горошком – 3-5 шт., лавровий лист – 1 шт.
	Рекомендації		
	Покладіть усі складники у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Накрийте миску опуклою пластмасовою кришкою. Увімкніть програму. Після приготування додайте масло і сметану.		
2-10	Компот із сухофруктів	200 мл	Курага – 25 г, чорнослив – 20 г, яблучна сушка – 15 г, цукор – 10 г, лимонна кислота – 2 щіпки, окріп – 450 мл
	Рекомендації		
	Покладіть усі складники у велику миску, залийте окропом. Увімкніть програму.		
2-11	Курячі крильця по-китайськи	500 г	Курячі крильця – 12 шт., соєвий соус – 0,3 горнята, мед – 2 стол. ложки, сухе біле вино – 2 стол. ложки, рослинна олія – 2 стол. ложки, мелений зубець часнику – 1 шт., тертий корінь імбиру – 0,5 чайної ложки, кунжут
	Рекомендації		
	Підігніть фаланги довгих крилець. Перемішайте соєвий соус, мед, вино, олію, часник та імбир. Покладіть крильця у маринад, а потім поставте їх у холодильник на ніч. Наступного дня викладіть крильця на папір для випікання, посипте кунжутом, покладіть на низьку решітку та почніть готувати.		
2-12	Риба з хрусткою сирною поливкою	680 г	Філе білої риби – 4 шт. (по 200 г), бекон (дрібно нарізаний) – 2 смужки, дрібно нарізані горіхи – 0,25 горнята, сухарі з білого хліба – 1 горня, м’який сир (наприклад, камамбер) – 125 г, масло – 3 стол. ложки
	Рекомендації		
	Покладіть філе риби у відповідну форму для випікання. Дуже тонко поріжте сир і викладіть його на рибу. Перемішайте топлене масло з беконом, грецькими горіхами та сухарями. Викладіть рівний шар на рибу та почніть готувати.		

Код	Страва	Розмір порції	Складники
2-13	Риба з броколі та мигдалем	500 г	Філе жовтого судака (риба, 400 г кожне) – 2 шт., апельсиновий сік – 1,5 горнята, цедра апельсина – 1 шт., мала головка броколі – 1 шт., покришений мигдаль – 0,3 горнята, масло – 2 стол. ложки, кукурудзяний крохмаль – 3 стол. ложки, сіль і перець
	Рекомендації		
	Перемішайте топлене масло та готуйте крохмаль у печі протягом 1 хвилини за потужності 900 Вт. Додайте апельсиновий сік і цедру та готуйте ще 2 хвилини за потужності 900 Вт. Поріжте броколі на малі суцвіття. Покладіть філе судака у відповідну форму, збоку покладіть суцвіття броколі, вилийте приготований соус і посипте горіхами. Почніть готувати.		
2-14	Кальмар із соусом песто	480 г	Кільця кальмара – 500 г, сухе біле вино – 0,5 горнята, лимонний сік – 2 стол. ложки. Для приготування соусу: листки базиліку – 1,5 горнята, смажені кедрові горіхи – 0,25 горнята, давлені зубці часнику – 2 шт., оливкова олія – 0,5 горнята, сіль і перець
	Рекомендації		
	Приготуйте соус. У блендері подрібніть листки базиліку, горіхи та часник до утворення однорідної маси. Продовжуйте збивати, а потім додайте оливкову олію. Додайте сіль і перець. Покладіть два кільця кальмара у миску, налийте вино та лимонний сік. Добре перемішайте, поставте в піч і готуйте. Перемішайте соус із готовими кільцями.		
2-15	Бефстроганов	600 г	Яловичина – 600 г, цибуля (середня) – 2 шт. (тонко нарізана), сметана – 100 г, томатна паста – 25 г, борошно – 1 стол. ложка, бульйон з яловичини – 1,5 горнята, сіль і перець
	Рекомендації		
	М’ясо, порізане на шматки товщиною 20 мм, відбийте на шматки товщиною 7-10 мм. Після цього поріжте його на тонкі смужки довжиною 3–4 см. Посипте борошном, сіллю, перцем і добре перемішайте. Викладіть м’ясо у форму та додайте цибулю, томатну пасту і бульйон. Накрийте, поставте в піч і готуйте. Коли пролунає звуковий сигнал, додайте сметану та готуйте знову.		

3. Вечеря (🍲)

Код	Страва	Розмір порції	Складники
3-1	М'ясний рулет із яйцем, звареним натвердо	180 г	М'ясний фарш (яловичина та свинина) – 150 г, яйце, зварене на твердо – 1 шт., сіль – 2 г, чорний перець мелений – 0,5 г
	Рекомендації		
	Додайте приправи у фарш і ретельно вимішайте руками. Розкачайте фарш кругом. У центр покладіть яйце. Закрийте яйце з усіх боків м'ясом. Сформуйте м'ясо у дугу. Покладіть на тарілку. Поставте тарілку на скляну тарілку. Увімкніть програму.		
3-2	Ліниві голубці	225 г (2 шт.)	(1) М'ясні кульки (а) М'ясний фарш (яловичина та свинина) – 120 г, варений звичайний рис – 25 г, нарізана капуста – 25 г, сіль – 1-2 г, чорний перець мелений – 0,5 г (б) Нарізана соломкою цибуля – 30 г, м'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл (2) Для приготування соусу: борошно – 5 г, томатна паста – 10 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл
	Рекомендації		
	Додайте у фарш овочі та приправи і ретельно вимішайте руками (а). Сформуйте дві кульки овальної форми. Покладіть у миску цибулю. Зверху покладіть м'ясні кульки і залийте бульйоном (б). Поставте тарілку на високу решітку. Увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (2). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із м'ясними кульками. Переверніть їх і продовжуйте приготування.		

Код	Страва	Розмір порції	Складники
3-3	Фрикадельки в томатному соусі	265 г	(1) М'ясні кульки (2) Білий хліб – 30 г, молоко – 35 мл, м'ясний фарш (яловичина та свинина) – 130 г, сіль – 1-2 г, чорний перець мелений – 0,5 г (3) Нарізана соломкою цибуля – 15 г, нарізана соломкою морква – 30 г, м'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл (4) Для соусу: борошно – 5 г, томатна паста – 10 г, вода – 50 мл
	Рекомендації		
	Намочіть хліб у молоці. Покладіть хліб у фарш. Додайте приправи і ретельно вимішайте руками (2). Сформуйте дві кульки. Покладіть у миску цибулю і моркву (3). Зверху покладіть м'ясні кульки і залийте бульйоном. Поставте тарілку на високу решітку. Увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (4). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із м'ясними кульками. Переверніть їх і продовжуйте приготування.		
3-4	Курячі ніжки з чорносливом	325 г	Нарізана соломкою цибуля – 15 г, нарізана соломкою морква – 20 г, курячі ніжки – 2 шт. (по 160-180 г), чорнослив – 5-7 шт. (50 г), курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 150 мл
	Рекомендації		
	Покладіть у миску цибулю та моркву. Зверху покладіть курячі ніжки, чорнослив і залийте бульйоном. Поставте тарілку в мікрохвильову піч. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть ніжки і продовжуйте приготування страви.		

MC32F604TCT_BW_DE68-04173A-04_UK.indd 23 2014-07-11 5:16:25

Код	Страва	Розмір порції	Складники
3-5	Індичка тушкована з овочами	315 г	Філе індички, нарізане довгими скибками – 150 г, нарізані соломкою цукіні – 50 г, нарізана соломкою цибуля – 15 г, нарізана соломкою морква – 20 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл
	Рекомендації		
	Покладіть усі складники у миску, залийте киплячим бульйоном. Увімкніть програму.		
3-6	Печена картопля	140-180 г	Велика картопля (160 - 200 г) – 1-2 шт.
	Рекомендації		
	Помийте картоплю і проколіть шкірку виделкою. Покладіть у мікрохвильову піч. Увімкніть програму. Перед поданням на стіл додайте масло, сметану, сир тощо.		
3-7	Рататуй	260 г	Цукіні, нарізані кубиками – 100 г, морква, нарізана кубиками – 60 г, болгарський перець, нарізаний кубиками – 75 г, цибуля, нарізана кубиками – 45 г, подрібнений часник – 6 г, томатна паста – 10 г, орегано та базилік до смаку, овочевий бульйон або вода із сухим концентратом – 150 мл
	Рекомендації		
	Покладіть усі складники у миску. Додайте орегано та базилік. Ретельно перемішайте. Увімкніть програму.		

Код	Страва	Розмір порції	Складники
3-8	Риба по-староросійськи	340 г	(1) Нарізаний соломкою буряк – 30 г, нарізана соломкою морква – 30 г, нарізана соломкою цибуля – 15 г, рибний/курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 200 мл (2) Для приготування соусу: борошно – 10 г, томатна паста – 10 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл (3) Філе коропа або судака – 150 г, лавровий лист – 1 шт.
	Рекомендації		
	Покладіть усі складники у миску, залийте киплячим бульйоном. (1) Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал печі, додайте соус і перемішайте з овочами та бульйоном (2). Додайте рибу та лавровий лист (3). Потім продовжте приготування.		
3-9	Риба по-московськи	270 г	(1) Шампіньйони – 30 г, філе судака – 150 г, олія – 5 г (2) Сметана – 30 г (по 15 г на 2 шматки) (3) Печена картопля, нарізана кружальцями – 2 шт. (по 60-70 г), сіль – 5 г, білий перець мелений – 0,5 г, тертий сир – 25 г
	Рекомендації		
	Покладіть гриби у миску, збоку покладіть рибу. Скропіть олією (1). Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, налийте половину сметани в керамічну миску (в центр) (2). Покладіть зверху гриби. На них викладіть рибу. Додайте приправи. Навколо риби викладіть нарізану картоплю. Картоплю посипте тертим сиром (3). Потім продовжте приготування.		
3-10	Заморожена піца	370 г	Заморожена піца – 350 г
	Рекомендації		
	Покладіть заморожену піцу на вощеному папері на решітку для гриля. Увімкніть програму.		

Код	Страва	Розмір порції	Складники
3-11	Свиняча філейна частина зі шпинатом і горіхами	1 кг	Свиняча шинка – 1 кг, свіжий заморожений шпинат – 250 г, мала цибуля – 1 шт. (нарізана), мелений зубець часнику – 1 шт., кедрові горіхи – 3 стол. ложки, крихти свіжого білого хліба – 0,25 горнята, масло – 1 стол. ложка, сіль і перець
	Рекомендації		
	Приготуйте начинку. Розморозьте шпинат і добре витисніть зайву рідину. Покладіть масло та цибулю у малу форму і поставте її у піч на 1 хвилину з потужністю 900 Вт. Додайте шпинат, часник, горіхи та крихти хліба. Приправте сіллю і перцем, а потім добре перемішайте. Зробіть у шинці глибокий поздовжній розріз, залишаючи до краю приблизно 1,5 см, для начинки. Зафіксуйте краї дерев'яними зубочистками. Натріть м'ясо сіллю і перцем. Поставте в піч у готуйте. Коли пролунає звуковий сигнал, вимкніть піч.		
3-12	Фрикадельки з рисом	720 г	Мелена яловичина – 500 г, варений рис – 2 горнята, велика цибуля (нарізана) – 1 шт., мелений зубець часнику – 1 шт., яйце – 1 шт., помідори в соку – 400 г, сіль і перець
	Рекомендації		
	Добре перемішайте варений рис із меленим м'ясом, цибулею, часником і яйцем. Посоліть і поперчіть. Мокрими руками зробіть малі м'ясні кульки діаметром приблизно 5 см. Покладіть їх у форму. Додайте помідори разом із соком, поставте в піч і готуйте. Коли пролунає звуковий сигнал, вимкніть піч.		
3-13	Смажена ягнятина з медом	1,2 кг	Нога ягняти – 1,5 кг, мед – 3 стол. ложки, гірчиця – 1 стол. ложка, сіль і перець
	Рекомендації		
	Перемішайте мед і гірчицю. Натріть ягнятину сіллю і перцем та полийте приправою із медом. Покладіть м'ясо на папір для випікання і готуйте. Коли пролунає звуковий сигнал, вимкніть піч.		

Код	Страва	Розмір порції	Складники
3-14	Курячі рулети з сиром	450 г	Куряче філе – 4 шт., сир брі – 125 г, нарізана петрушка – 1 стол. ложка, яйця – 2 шт., крихти свіжого білого хліба – 2 горнята, сіль і перець
	Рекомендації		
	Відбийте куряче філе до утворення тонкого шару. Почистьте сир і розімніть його з петрушкою. Покладіть на одну четверту частину філе приготовану начинку. Загорніть рулети з філе та зафіксуйте край дерев'яними зубочистками. Занурте кожен рулет у збите яйце, а потім крихти хліба. Покладіть на папір для випікання і печіть.		
3-15	Курка в томатному соусі	1,2 кг	Курка (1,25 кг) – 1 шт., помідори в соку – 450 г, сухе червоне вино – 0,5 горнята, велика цибуля – 1 шт. (нарізана), чорні оливки без кісточок – 0,5 горнята, малі тарілки нарізаних грибів – 250 г, нарізана петрушка – 2 стол. ложки, приправа карі – 1 чайна ложка, сіль і перець
	Рекомендації		
	Поріжте курку на порції і натріть сіллю та перцем. У формі перемішайте помідори, вино, цибулю, оливки та приправу карі, розминаючи виделкою. Покладіть продукти у форму з куркою і добре перемішайте. Накрийте, поставте в піч і почніть готувати. Коли пролунає звуковий сигнал, додайте гриби та готуйте знову. Перед подачею на стіл посипте петрушкою.		

УКРАЇНСЬКА

4. Особливі події ()

Код	Страва	Розмір порції	Складники
4-1	Фаршированний болгарський перець	480-500 г (2 шт.)	(1) Болгарський перець – 2 шт. (по 80 г), м'ясний фарш (яловичина та свинина) – 150-190 г (розділити на дві частини), варений звичайний рис – 10-20 г, сіль – 5 г, чорний перець мелений – 0,5 г, бульйон із яловичини чи вода із сухим концентратом – 200 мл (2) Для приготування соусу: борошно – 5 г, томатна паста – 10 г, вода – 50 мл
	Рекомендації		
	Покладіть рис у фарш. Додайте приправи і ретельно вимішайте руками. Вийміть із перців серединку і зернята. Нафаршируйте перці м'ясом. Покладіть у миску і залийте бульйоном (1). Увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (2). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із фаршированими перцями. Переверніть їх і продовжуйте приготування.		
4-2	Расстєгай із рибою	75 г	(1) Морожене листкове тісто (2 квадрати) – 1/4 форми (2) Начинка: нарізане дрібними кубиками філе судака – 25 г, нарізані кубиками шампіньйони – 6 г, варений звичайний рис – 4 г, жовток – 1/4 яйця для змащування
	Рекомендації		
	Розморозьте тісто. Наріжте тісто до потрібного розміру (1). Змішайте всі складники для начинки (2). Викладіть начинку на середину тіста. Складіть човником. Змастіть жовтком. Покладіть на тарілку. Поставте тарілку на низьку решітку. Увімкніть програму.		

Код	Страва	Розмір порції	Складники
4-3	Сир у панірувальних сухарях	125 г	Сир – 125 г (4-5 шт. по 25 г), яйце – 0,5 шт., панірувальні сухарі – 3-5 г
	Рекомендації		
	Поріжте сир квадратами розміром 5 x 5 см. Обкачайте у жовтку і сухарях. Покладіть сир на вощений папір. Потім розмістіть його на високій решітці. Увімкніть програму.		
4-4	Курячий шашлик	280 г	Філе з курячої ніжки – 380 г, томатна паста – 20 г, сіль – 5 г, посічений часник – 3 г, олія – 7 г, звичайний йогурт – 70 г, палички
	Рекомендації		
	Поріжте філе кубиками розміром 3 x 3 см. Змішайте всі складники для маринаду. Покладіть куряче філе у маринад. Нанизайте кубики на палички. Покладіть їх на тарілку та розмістіть на високій решітці. Увімкніть програму.		
4-5	М'ясо по-боярськи	260 г	Свиняча шия – 280 г (розрізана на 4 частини), сіль – 2 г, чорний перець мелений – 0,5 г, шампіньйони, нарізані скибками – 45 г, майонез – 55 г
	Рекомендації		
	Приправте м'ясо. Викладіть м'ясо на тарілку. Поставте тарілку на високу решітку. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал печі, викладіть на м'ясо шампіньйони та залийте майонезом. Потім продовжте приготування.		

MC32F604TCT_BW_DE68-04173A-04_UK.indd 26 2014-07-11 5:16:25

Код	Страва	Розмір порції	Складники
4-6	Кулебяка із сьомгою	180 г	Заморожене листкове тісто – 130 г Начинка: нарізане дрібними кубиками філе лосося – 100 г, сіль – 1 г, нарізана кубиками та обсмажена цибуля – 20 г, нарізане дрібними кубиками варене яйце – 30 г, жовток – 1 шт. для змащування
	Рекомендації		
	Розморозьте тісто. Розкачайте його до товщини 2 мм. Змішайте всі складники для начинки. Викладіть начинку на середину тіста. Зчепіть кінці тіста. Сформуйте. Зробіть кілька надрізів. Змастіть жовтком. Покладіть тісто на вощений папір. Потім розмістіть його на низькій решітці. Увімкніть програму.		
4-7	Лососевий шашлик	280 г	Лосось, нарізаний великими кубиками – 350-370 г, лимон – 25 г (витиснути сік), сіль – 5 г, олія – 10 г, порізана петрушка – 10 г, палички
	Рекомендації		
	Змішайте всі складники з рибою. Маринуйте протягом 15-20 хв., після чого нанизайте кубики на палички. Покладіть їх на тарілку та розмістіть на високій решітці. Увімкніть програму.		
4-8	Форель, запечена з овочами	210-240 г	Масло – 5 г, нарізана соломкою морква – 35 г, нарізана соломкою цибуля – 25 г, подрібнений часник – 3 г, порізана зелень селери – 5 г, форель – 1 шт. (220-250 г), сіль – 1 г, білий перець мелений – 0,5 г, масло – 5 г
	Рекомендації		
	Розмажте масло по центру аркуша вощеного паперу. Покладіть моркву, цибулю, часник і селеру. На овочі викладіть приправлену форель. Зверху змастіть рибу маслом. Накрийте. Поставте в мікрохвильову піч і почніть готувати.		
4-9	Печиво	160 г (2 x 80 г)	Борошно – 85 г, цукор-пудра – 25 г, масло – 50 г, яйце – 0,5 шт., сіль – 1 г
	Рекомендації		
	Ретельно змішайте борошно, цукор-пудру і масло. Додайте сіль і яйце. Ретельно перемішайте. Сформуйте два круглі плескаті печива. Покладіть їх на вощений папір на низьку решітку. Увімкніть програму.		

Код	Страва	Розмір порції	Складники
4-10	Морс із журавлини	200 мл	Морожена журавлина – 50 г, цукор – 35 г, вода – 200 мл
	Рекомендації		
	Перемеліть морожену журавлину на м'ясорубці. Покладіть усі складники у велику миску. Увімкніть програму. Охолодіть і процідіть.		
4-11	Лимонна долька	12 шт.	Борошно – 1,5 горнята, масло – 60 г, цукор – 0,5 горнята, яйце – 1 шт. Для приготування начинки: згущене молоко – 400 мл, яєчні жовтки – 2 шт., лимонний сік – 0,5 горнята
	Рекомендації		
	Розтопіть масло з цукром, дайте охолонути, а потім додайте яйце. Додайте просіяне борошно та замішайте тісто. Викладіть тісто в силіконову форму з низькими бортиками. Перемішайте згущене молоко з яєчними жовтками та лимонним соком. Рівномірно розподіліть суміш по тісту, поставте в піч і готуйте.		
4-12	Профітролі з шоколадом	24 шт.	Борошно – 1 горня, масло – 125 г, вода – 1 горня, яйця – 4 шт., чорний шоколад – 100 г, збиті вершки
	Рекомендації		
	У мисці перемішайте масло з водою і готуйте протягом 3 хвилин із потужністю 600 Вт. Дайте охолонути, додайте борошно та добре перемішайте. Додавайте по черзі яйця, щоразу добре перемішуючи. Викладіть тісто в кондитерський мішок, зробіть із нього на папері для випікання кола та печіть. Розріжте профітролі та дайте їм охолонути на решітці-грилі. Начиніть збитими вершками. Подавайте профітролі на стіл із гарячим шоколадом.		

MC32F604TCT_BW_DE68-04173A-04_UK.indd 27 2014-07-11 5:16:25

Код	Страва	Розмір порції	Складники
4-13	Яблучний пиріг	1 шматок	Борошно – 2,5 горнята, цукор-пудра – 0,3 горнята, охолоджене масло – 185 г, білок 1 шт., цукор – 1 стол. ложка Для приготування начинки: великі яблука – 4 шт., цукор – 4 стол. ложки + 2 стол. ложки
	Рекомендації		
	Просійте на стіл борошно з цукром-пудрою. Поріжте масло на малі кубики та розітріть із борошном. Додайте 1-2 стол. ложки води та замісіть м'яке еластичне тісто. Загорніть його у фольгу та поставте в холодильник на 1 годину. Поріжте яблука на тонкі шматки, виймаючи серцевину. Розкачайте 2/3 тіста в коло діаметром 22 см. Покладіть його в посудину для випікання діаметром 18 см, роблячи стінки. Викладіть на тісто 3 шматки яблук. Посипте цукром. Розкачайте решту тіста в коло. Змастіть край пирога білком, накрийте іншим шматком тіста і підібгайте край. Посипте рештою цукру. Печіть.		
4-14	Пиріг із грецькими горіхами	1 шматок	Борошно – 1,5 горнята, цукор-пудра – 1 стол. ложка, масло – 125 г, лимонний сік – 1 стол. ложка Для приготування начинки: подрібнені грецькі горіхи – 250 г, цукор – 0,75 горнята, борошно – 2 стол. ложки, мед – 1 горня, масло – 30 г, яйця – 3 шт.
	Рекомендації		
	Просійте на стіл борошно з цукром-пудрою. Поріжте масло на малі кубики та розітріть із борошном. Додайте лимонний сік та 1 стол. ложку води. Замістіть тісто. Загорніть його у фольгу та поставте в холодильник на 1 годину. Приготуйте начинку. Збийте в блендері мед, цукор, борошно, масло та яйця до утворення однорідної маси. Розкачайте 3 шматки тіста в кола діаметром 27 см. Викладіть на кожен шмат тіста по 4 горіхи, вилийте приготовану суміш, поставте в піч і печіть.		

Код	Страва	Розмір порції	Складники
4-15	Полуничний рулет	1 шматок	Борошно – 1 горня, щіпка солі, молоко – 125 мл, масло – 25 г, рослинна олія – 0,5 стол. ложки, яйце – 2 шт., цукор – 2 стол. ложки, сухі дріжджі – 7 г, щіпка ваніліну Для приготування начинки: полуниця – 700 г, цукор – 0,5 горнята, кукурудзяний крохмаль – 2 стол. ложки
	Рекомендації		
	У великій мисці розчиніть дріжджі в теплому молоці, додайте цукор і половину просіяного борошна та сіль. Перемішайте та залиште на 1 годину. Додайте решту борошна, 1 яйце, масло та рослинну олію. Замісіть тісто та залиште його в теплому місці на 1,5 години. Після цього виконайте подані далі кроки. Поріжте полуницю на шматки та перемішайте з цукром і крохмалем. Знову замісіть тісто та дуже тонко розкачайте його на посипаній борошном поверхні. Викладіть на тісто начинку, залишаючи вільний край (приблизно 2 см). Туго скрутіть рулет і підібгайте край. Змастіть рулет рештою трохи збитого яйця. Покладіть його в піч і печіть.		

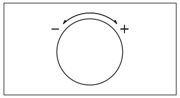
ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ ЗДОРОВОГО ПІДСМАЖЕННЯ

Існує десять програм здорового підсмаження, у яких закладено різні варіанти часу приготування. Вам не потрібно вводити ні часу приготування, ні рівня потужності.
За допомогою кнопки Здоровое поджаривание (Здорове підсмаження) виберіть категорію режиму здорового підсмаження. Насамперед, помістіть продукти на середину скляної тарілки і закрийте дверцята.

ЗАВЖДИ використовуйте посуд, безпечний як для мікрохвильових печей, так і для звичайної печі. Найкращими для цього є тарілки з кераміки або термостійкого скла. ЗАВЖДИ використовуйте рукавиці, щоб доторкнутися до посуду в печі, оскільки він буде дуже гарячим.

1. Виберіть тип їжі, яку ви збираєтеся готувати, натиснувши один чи кілька разів кнопку **Здоровое поджаривание (Здорове підсмаження)** () (дивіться таблицю збоку).

2. Виберіть вагу, повертаючи **круглий регулятор**.



3. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)** (◇/+30 сек).

ВИКОРИСТАННЯ ПРОГРАМ РЕЖИМУ ЗДОРОВОГО ПІДСМАЖЕННЯ

У таблиці нижче подано 10 автоматичних програм для приготування страв у режимі здорового підсмаження. В ній вказано кількість продуктів, час витримки та відповідні рекомендації. Ви використовуватимете менше олії, аніж під час смаження у фритюрниці, однак отримаєте кращий результат. Програми працюють у поєднанні з режимом конвекції, верхнім нагрівальним елементом та режимом мікрохвиль.

Код	Страва	Розмір порції (г)	Час витримки (хв.)	Рекомендації
1	**Заморожені чіпси для приготування у печі**	300-350 450-500	-	Розкладіть заморожені чіпси рівномірно на тарілці для утворення хрусткої скоринки. Поставте тарілку на високу решітку. Переверніть, коли пролунає звуковий сигнал. Для продовження готування натисніть кнопку пуску. (Якщо не перевернути їжу, піч продовжує працювати).
2	**Замороженні паніровані креветки**	200-250 300-350	-	Розкладіть заморожені паніровані креветки рівномірно на тарілці для утворення хрусткої скоринки. Поставте тарілку на низьку решітку.
3	**Замороженні шматки курки**	200-250 350-400	-	Розкладіть заморожені шматки курки рівномірно на на тарілці для утворення хрусткої скоринки. Поставте тарілку на низьку решітку. Переверніть, коли пролунає звуковий сигнал. Для продовження готування натисніть кнопку пуску. (Якщо не перевернути їжу, піч продовжує працювати).
4	**Заморожені картопляні крокети**	200-250 300-350	-	Розкладіть заморожені картопляні крокети рівномірно на тарілці для утворення хрусткої скоринки. Поставте тарілку на низьку решітку.
5	**Заморожені міні-рулети**	200-250 350-400	-	Розкладіть заморожені міні-рулети рівномірно на на тарілці для утворення хрусткої скоринки. Поставте тарілку на низьку решітку.
6	**Картопля фрі в домашніх умовах**	300-350 450-500	1-2	Візьміть тверду картоплю середнього розміру і помийте її. Почистьте картоплю і наріжте соломкою товщиною 10 x 10 мм. Замочіть у холодній воді (на 30 хвилин). Витріть її рушником, зважте і змастіть 5 г оливкової олії. Розкладіть картоплю фрі рівномірно на тарілці для утворення хрусткої скоринки. Поставте тарілку на низьку решітку. Переверніть, коли пролунає звуковий сигнал. Для продовження готування натисніть кнопку пуску. (Якщо не перевернути їжу, піч продовжує працювати).
7	**Картопляні дольки**	200-250 300-350 400-450	1-2	Помийте картоплю середнього розміру і наріжте її дольками. Полийте олією і додайте спецій. Покладіть її на тарілку для утворення хрусткої скоринки розрізаною стороною донизу. Поставте тарілку на високу решітку.
8	**Лапки**	200-250 300-350 400-450	1-2	Попередньо прогрійте гриль протягом 3-4 хвилин. Зважте ніжки, змастіть олією і посипте спеціями. Викладіть їх рівномірно на високу решітку. Переверніть, коли пролунає звуковий сигнал. Піч зупинить процес приготування. Для продовження готування натисніть кнопку пуску.

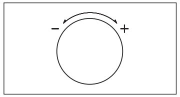
Код	Страва	Розмір порції (г)	Час витримки (хв.)	Рекомендації
9	Нарізані кабачки	100-150 200-250	-	Попередньо прогрійте гриль протягом 3-4 хвилин. Помийте і наріжте кабачки. Змастіть 5 г оливкової олії і додайте спеції. Викладіть шматки рівномірно на тарілку для утворення хрусткої скоринки і поставте тарілку на високу решітку. Переверніть, коли пролунає звуковий сигнал. Для продовження готування натисніть кнопку пуску. (Якщо не перевернути їжу, піч продовжує працювати).
10	Половинки яблук	300-350 400-450	-	Помийте яблука і виріжте серцевинки (кожне 150 г). Розріжте навпіл по горизонталі. Покладіть їх на тарілку для утворення хрусткої скоринки розрізаною стороною донизу, додайте начинку, наприклад родзинки або тертий мигдаль. Поставте тарілку на низьку решітку. Після приготування подавайте з ванільним морозивом.

ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ ПРИГОТУВАННЯ ЙОГУРТУ

Існує дві програми автоматичного приготування йогурту, у яких закладено різні варіанти часу приготування. Вам не потрібно вводити ані часу готування, ані рівня потужності.
За допомогою кнопки «Ферментация» (Йогурт) виберіть категорію режиму приготування йогурту. Насамперед, помістіть продукти на середину скляної тарілки і закрийте дверцята.

1. Виберіть тип продуктів, які збираєтесь готувати, натиснувши кнопку **Ферментация (Йогурт)** (◯) (дивіться таблицю на наступній сторінці).

2. Виберіть код продуктів, повертаючи **круглий регулятор**.



3. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)** (◇/+30 сек).

ВИКОРИСТАННЯ ПРОГРАМ АВТОМАТИЧНОГО ПРИГОТУВАННЯ ЙОГУРТУ

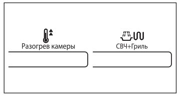
У таблиці нижче подано відомості щодо автоматичних програм для приготування йогурту.
Вперше готуючи йогурт, варто скористатися порошком для бродіння із сухим молоком та бактеріями і використовувати налаштування 1-1~1-2 відповідно до типу ємності.

Код	Страва	Час витримки	Рекомендації
1-1	**Йогурт** Малі тарілки	6 годин у холодильнику	Розподіліть 150 г йогурту у 5 керамічних горнятах чи малих скляних глеках (по 30 г кожна). Додайте 100 мл молока у кожне горня. Використовуйте молоко тривалого зберігання (кімнатної температури; 3,5 % жирності). Накрийте кожне горня плівкою і поставте по колу на скляну тарілку.
1-2	**Йогурт** Велика миска	6 годин у холодильнику	Змішайте 150 г натурального йогурту з 500 мл молока тривалого зберігання (кімнатної температури; 3,5 % жирності). Рівномірно вилийте у велику скляну ємність. Накрийте плівкою і поставте на скляну тарілку.

ВИМКНЕННЯ ЗВУКОВОГО СИГНАЛУ

Вимкнути відтворення звукових сигналів можна у будь-який момент.

1. Одночасно натисніть і утримуйте кнопки **Разогрев камеры (Швидке розігрівання печі)** () і **СВЧ+Гриль (Мікрохвилі+Гриль)** () 1 секунду.

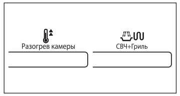


Результат:

- На дисплеї з’являться такі символи:

- Тепер піч не подаватиме звукові сигнали після натиснення кнопок.

2. Щоб увімкнути звуковий сигнал, одночасно натисніть і утримуйте кнопки **Разогрев камеры (Швидке розігрівання печі)** () і **СВЧ+Гриль (Мікрохвилі+Гриль)** () 1 секунду.



Результат:

- На дисплеї з’являться такі символи:

- Піч знову працює зі звуковими сигналами.

БЛОКУВАННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ ДЛЯ БЕЗПЕКИ

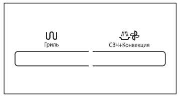
Цю мікрохвильову піч обладнано спеціальною програмою для безпеки дітей, яка дає змогу заблокувати піч, щоб її неможливо було ввімкнути дітям та особам, які не вміють нею користуватися. Піч можна заблокувати в будь-який час.

1. Одночасно натисніть і утримуйте кнопки **Гриль** () і **СВЧ+Конвекция (Мікрохвилі+Конвекція)** () упродовж 3 секунд.

Результат:

- Піч заблоковано (неможливо вибрати жодну функцію).
- На дисплеї з’явиться повідомлення «L».

2. Щоб розблокувати піч, ще раз одночасно натисніть і утримуйте кнопки **Гриль** () і **СВЧ+Конвекция (Мікрохвилі+Конвекція)** () упродовж 3 секунд.



Результат: Піч знову нормально працює.

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ У ДЕКІЛЬКА ЕТАПІВ

Мікрохвильову піч можна запрограмувати так, що вона готуватиме їжу щонайбільше у три етапи (режими конвекції, мікрохвилі + конвекція та швидкого попереднього нагрівання печі неможливо використовувати у режимі приготування їжі в декілька етапів). Наприклад. Ви хочете розморозити страву та приготувати її, не переналаштовуючи піч після кожного етапу. Для прикладу, можна розморозити та приготувати курку вагою 1,8 кг у три етапи.

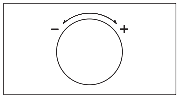
- Розмороження
- Приготування у режимі мікрохвиль упродовж 30 хвилин
- У режимі гриля – 15 хв.

☛ Першим етапом має бути розмороження. Комбінований режим і режим гриля можна використовувати упродовж двох подальших етапів лише один раз. Однак режим мікрохвиль можна використовувати двічі (за двох різних рівнів потужності).

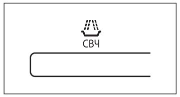
1. Натисніть кнопку **Быстрая разморозка (Швидке розмороження)** ().

2. Виберіть тип продуктів, які ви збираєтесь готувати, за допомогою кнопки **Быстрая разморозка (Швидке розмороження)** ().

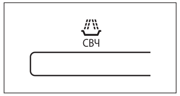
3. Виберіть вагу, повернувши **круглий регулятор** відповідну кількість разів (1800 г у цьому прикладі).



4. Натисніть кнопку **СВЧ (Мікрохвилі)** ().

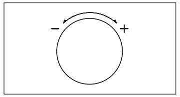


5. Виберіть рівень потужності мікрохвиль за допомогою кнопки **СВЧ (Мікрохвилі)** () (450 Вт у цьому прикладі).



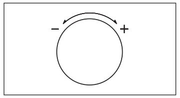
MC32F604TCT_BW_DE68-04173A-04_UK.indd 31 2014-07-11 5:16:28

6. Встановіть час приготування, повертаючи **круглий регулятор** (30 хвилин у цьому прикладі).



7. Натисніть кнопку **Гриль** ().

8. Встановіть час приготування, повертаючи **круглий регулятор** (15 хвилин у цьому прикладі).



9. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)** (/+30 сек).

Результат: Починається приготування страви.

- Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї блимне цифра «0». Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.

ШВИДКЕ ПРОГРІВАННЯ ПЕЧІ

Для приготування їжі у режимі конвекції рекомендовано попередньо прогріти піч до відповідної температури перед тим, як ставити у неї продукти. Піч досягає вказаної температури і підтримує її приблизно 10 хвилин, а потім піч автоматично вимикається. Перевірте, чи нагрівальний елемент знаходиться у правильному положенні для потрібного вам типу приготування.

1. Натисніть кнопку **Разогрев камеры (Швидке розігрівання печі)** ().

Результат: На дисплеї з'являться такі символи:
200 °C (температура)

2. Щоб встановити температуру, один раз чи більше натисніть кнопку **Разогрев камеры (Швидке розігрівання печі)** ().
(Температура: 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)

3. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)** (/+30 сек).

Результат: Піч розігріється до потрібної температури.

- Протягом 8 секунд на дисплеї відображається вибраний режим приготування і протягом 2 секунди – встановлена температура.
  Наприклад: у режимі швидкого попереднього прогрівання за температури 200 °C.

(відображається упродовж 8 секунд)

(відображається упродовж 2 секунд)

- Після досягнення визначеного рівня температури 6 разів лунає звуковий сигнал, і ця температура зберігається упродовж 10 хвилин.
- Після 10 хвилин 4 рази лунає звуковий сигнал, і піч припиняє роботу.

Коли внутрішня температура досягає визначеного рівня, 6 разів лунає звуковий сигнал, і ця температура зберігається упродовж 10 хвилин.

Якщо потрібно дізнатися поточну температуру внутрішньої камери печі, натисніть кнопку **Разогрев камеры (Швидке розігрівання печі)** ().

ПРИГОТУВАННЯ У РЕЖИМІ КОНВЕКЦІЇ

Режим конвекції дозволяє готувати їжу за принципом звичайної печі. Режим мікрохвиль не використовується. Ви можете встановити потрібну температуру в діапазоні від 40 °C до 200 °C на одному з шести попередньо визначених рівнів. Максимальний час приготування становить 60 хвилин.

Якщо піч потрібно швидко розігріти, дивіться стор. 32.

- Завжди використовуйте рукавиці, щоб доторкнутися до посуду в печі, оскільки він дуже гарячий.
- Використання низької решітки забезпечує краще приготування та підрум'янення страви.

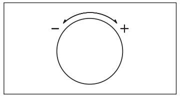
Перевірте, чи нагрівальний елемент знаходиться у горизонтальному положенні і скляну тарілку встановлено належним чином. Відкрийте дверцята і розмістіть посудину на низькій решітці, розміщеній на скляній тарілці.

1. Натисніть кнопку **Конвекция (Конвекція)** ( ).

Результат: На дисплеї з’являться такі символи:
  (режим конвекції)
200 °C (температура)

2. Щоб встановити температуру, натисніть один або кілька разів кнопку **Конвекция (Конвекція)** ( ). (Температура: 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)

3. Встановіть час приготування, повертаючи **круглий регулятор**.



4. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)** (/+30 сек).

Результат: Починається приготування страви.

- Протягом 8 секунд на дисплеї відображається вибраний режим приготування і протягом 2 секунди – встановлена температура.
  Наприклад: 30 хвилин у режимі приготування за температури 200 °C.

(відображається упродовж 8 секунд)

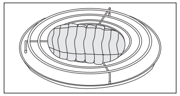
(відображається упродовж 2 секунд)

- Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї блимне цифра «0». Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.

Якщо потрібно дізнатися поточну температуру внутрішньої камери печі, натисніть кнопку **Разогрев камеры (Швидке розігрівання печі)** ( ).

Будьте обережні, гриль може працювати з перебоями, поки увімкнено режим конвекції.

ВИБІР ПРИЛАДДЯ



Традиційне приготування у режимі конвекції передбачає використання відповідного посуду. Тому в цьому режимі слід застосовувати лише той посуд, який використовується у звичайній печі.

Посуд, безпечний для використання у мікрохвильовій печі, переважно не підходить для готування у режимі конвекції. Не використовуйте пластикові посудини та тарілки, паперові горнята, рушники і т. ін.

Якщо ви хочете вибрати комбінований режим приготування (мікрохвилі та гриль або конвекція), використовуйте посудини, які є безпечними для використання як у мікрохвильовій печі, так і у звичайній печі.

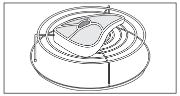
Більш детальну інформацію про придатні для використання посуд і приладдя дивіться в розділі «Посібник із вибору посуду» на сторінці 35-36.

ПРИГОТУВАННЯ В РЕЖИМІ ГРИЛЯ

За допомогою гриля можна швидко нагріти і підсмажити продукти без використання мікрохвиль.

- Завжди використовуйте рукавиці, щоб доторкнутися до посуду в печі, оскільки він дуже гарячий.
- Використання високої решітки забезпечує краще приготування та оптимальний ефект гриля.

1. Відкрийте дверцята і покладіть продукти на решітку.

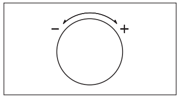


2. Натисніть кнопку **Гриль** ( ).

Результат: На дисплеї з’являться такі символи:
  (режим гриля)

- Температуру гриля встановити неможливо.

3. Встановіть час приготування у режимі гриля, повертаючи **круглий регулятор**.



- Максимальний час для гриля становить 60 хвилин.

4. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)** (/+30 сек).

Результат: Починається приготування страви у режимі гриля.

- Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї блимне цифра «0». Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.

ПОЄДНАННЯ МІКРОХВИЛЬ І ГРИЛЯ

Щоб швидко приготовити їжу і підрум’янити її, можна скомбінувати режими мікрохвиль і гриля.

ЗАВЖДИ використовуйте посуд, безпечний як для мікрохвильових печей, так і для звичайної печі. Найкращими для цього є тарілки з кераміки або термостійкого скла. ЗАВЖДИ використовуйте рукавиці, щоб доторкнутися до посуду в печі, оскільки він буде дуже гарячим.

Відкрийте дверцята. Використовуйте ту решітку, яка найбільше підходить для приготування цього типу продуктів. Поставте решітку на скляну тарілку. Закрийте дверцята.

1. Натисніть кнопку **СВЧ+Гриль (Мікрохвилі+Гриль)** ().

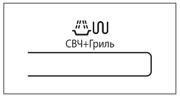
Результат: На дисплеї з’являться такі символи:

(режим мікрохвиль і гриля)

600 Вт (робоча потужність)

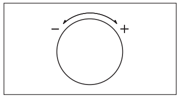
2. Виберіть відповідний рівень потужності, натискаючи кнопку **СВЧ+Гриль (Мікрохвилі+Гриль)** (), доки не з’явиться необхідний рівень потужності (300-600 Вт).

- Температуру гриля встановити неможливо.



3. Встановіть час приготування, повертаючи **круглий регулятор**.

- Максимальний час приготування становить 60 хвилин.



4. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)** (/+30 сек).

Результат:

- Розпочнеться приготування в комбінованому режимі.
- Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї блимне цифра «0». Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.

ПОЄДНАННЯ МІКРОХВИЛЬ І КОНВЕКЦІЇ

Комбінований режим передбачає як використання енергії мікрохвиль, так і конвекційне нагрівання. Розігрівати піч не потрібно, оскільки енергія мікрохвиль починає діяти одразу.

У комбінованому режимі можна готувати багато різних продуктів, зокрема:

- смажене м’ясо і птицю;
- пироги та кекси;
- страви зі сиру та яєць.

ЗАВЖДИ використовуйте посуд, безпечний як для мікрохвильових печей, так і для звичайної печі. Найкращими для цього є тарілки з кераміки або термостійкого скла. ЗАВЖДИ використовуйте рукавиці, щоб доторкнутися до посуду в печі, оскільки він буде дуже гарячим. Використання низької решітки забезпечує краще приготування та підрум’янення страви.

Відкрийте дверцята. Покладіть продукти на скляну тарілку або низьку решітку і поставте її на скляну тарілку. Закрийте дверцята.

1. Натисніть кнопку **СВЧ+Конвекция (Мікрохвилі+Конвекція)** ().

Результат: На дисплеї з’являться такі символи:

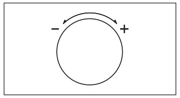
(режим мікрохвиль та конвекції)

200 °C (температура: через 2 секунди на дисплеї відображатиметься режим температури)

2. Встановіть температуру за допомогою кнопки **СВЧ+Конвекция (Мікрохвилі+Конвекція)** (). (Температура: 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)

3. Встановіть час приготування, повертаючи **круглий регулятор**.

- Максимальний час приготування становить 60 хвилин.



4. Виберіть відповідний рівень потужності, натискаючи кнопку **СВЧ+Конвекция (Мікрохвилі+Конвекція)** (), доки не з’явиться необхідний рівень потужності (600, 450, 300, 180, 100 Вт).

5. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)** (◇/+30 сек).

Результат:

- Розпочнеться приготування в комбінованому режимі.
- Піч нагрівається до потрібної температури, і приготування в режимі мікрохвиль триває до моменту завершення визначеного часу.
- Протягом 8 секунд на дисплеї відображається вибраний режим приготування і протягом 2 секунди – встановлена температура.
  Наприклад: 30 хвилин у режимі приготування за температури 200 °C.

(відображається упродовж 8 секунд)

(відображається упродовж 2 секунд)

- Коли приготування завершиться, чотири рази пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї блимне цифра «0». Після цього звуковий сигнал лунатиме 1 раз щохвилини.

Якщо потрібно дізнатися поточну температуру внутрішньої камери печі, натисніть кнопку **Разогрев камеры (Швидке розігрівання печі)** ( ).

ПОСІБНИК ІЗ ВИБОРУ ПОСУДУ

Щоб приготувати їжу в мікрохвильовій печі, мікрохвилі мають проникати в їжу, а посуд не має відбивати чи поглинати їх.
Тому, слід уважно вибирати посуд для мікрохвильової печі. Якщо на посуді є маркування «Безпечний для мікрохвильової печі», тоді все гаразд.
У таблиці нижче перелічені різні види кухонних прилад і вказано, чи можна їх використовувати в мікрохвильовій печі і яким чином це робити.

Кухонне приладдя	Безпечно для мікрохвильової печі	Коментарі
Алюмінієва фольга	✓✗	Можна використовувати в невеликих кількостях для захисту окремих ділянок їжі від підгоряння. Якщо фольга розташована надто близько до стінки печі або використовується надто багато фольги, це може спричинити іскріння.
Тарілка для утворення хрусткої скоринки	✓	Не розігрівайте більше 8 хвилин.
Порцеляна і глиняні вироби	✓	Порцеляну, кераміку, глазуровану кераміку і кісткову порцеляну можна використовувати, якщо на них немає металевого оздоблення.
Одноразова пластикова та картонна тара	✓	Деякі заморожені продукти пакують у такій тарі.
Пакування продуктів швидкого приготування		
• Полістиролові горнята та контейнери	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі. Перегрівання може спричинити плавлення полістиролу.
• Паперові пакети чи газети	✗	Може спалахнути.
• Папір вторинної переробки або металеві затискачі	✗	Може спричинити іскріння.
Скляний посуд		
• Посуд, у якому страву можна готувати і подавати на стіл	✓	Можна використовувати, якщо він не декорований металевим обідком.
• Тонкий скляний посуд	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі та рідин. Тонке скло може розбитися або тріснути у разі різкого нагрівання.
• Скляні банки	✓	Можна використовувати лише без кришки. Підходять лише для розігрівання.
Металевий посуд		

УКРАЇНСЬКА

Кухонне приладдя	Безпечно для мікрохвильової печі	Коментарі
• Тарілки • Затискачі для пакетів для заморожених продуктів	✗ ✗	Може спричинити іскріння або займання.
Папір • Тарілки, горнята, серветки і кухонний папір • Папір вторинної переробки	 ✓ ✗	 Для нетривалого приготування і розігрівання. Також для поглинання надлишку вологи. Може спричинити іскріння.
Пластик • Контейнери • Плівка • Пакети для заморожених продуктів	 ✓ ✓ ✓✗	 Тільки вогнетривкий термопластик. Деякі інші види пластику можуть деформуватися або втратити колір від високої температури. Не використовуйте меламіновий пластик. Можна використовувати для утримування вологи. Не має торкатися продуктів. Будьте обережні, коли знімаєте плівку після готування, оскільки з-під неї виходить гаряча пара. Лише якщо придатні для кип’ятіння або використання в печі. Не мають бути герметично закриті. Якщо необхідно, проколіть виделкою.
Парафінований папір або папір, який не пропускає жир	✓	Може використовуватися для утримання вологи та запобігання розбризкуванню.

✓ **: рекомендовано**

✓✗ **: використовувати з обережністю**

✗ **: небезпечно**

ПОСІБНИК ІЗ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

МІКРОХВИЛІ

Мікрохвильова енергія фактично проникає в їжу, притягується та поглинається наявною в їжі водою, жиром і цукром.
Мікрохвилі спричиняють швидке коливання молекул в їжі. Швидке коливання цих молекул створює тертя, що в свою чергу генерує тепло для приготування їжі.

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

Посуд для мікрохвильової печі

Для забезпечення максимальної ефективності приготування посуд, що використовується для приготування, має пропускати мікрохвилі крізь себе. Мікрохвилі відбиваються металом, таким як нержавіюча сталь, алюміній і мідь, але вони можуть проникати крізь кераміку, скло, порцеляну і пластмасу, а також крізь папір і дерево. Тому в металевих ємностях готувати не можна.

Продукти, які можна готувати в мікрохвильовій печі

У мікрохвильовій печі можна готувати багато видів продуктів, зокрема свіжі та заморожені овочі, фрукти, макаронні вироби, рис, крупи, боби, рибу і м’ясо. Також у ній можна готувати соуси, заварні креми, супи, парені пудинги, консерви та приправи чатні. Загалом приготування за допомогою мікрохвиль ідеально підходить для будь-яких страв, які зазвичай готують на кухонній плиті. Наприклад, можна топити масло або шоколад (дивіться розділ зі спеціальними порадами).

Використання кришки під час приготування їжі

Дуже важливо накривати їжу під час приготування, оскільки вода, що випаровується, перетворюється в пару і впливає на процес приготування. Їжу можна накривати різними способами: наприклад, керамічною тарілкою, пластмасовою кришкою або пластиковою плівкою, придатною для використання в мікрохвильовій печі.

Час витримки

Після завершення приготування важливо дати їжі постояти, щоб температура по всій масі продукту зрівнялася.

MC32F604TCT_BW_DE68-04173A-04_UK.indd 36 2014-07-11 5:16:32

Вказівки щодо приготування заморожених овочів

Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Готуйте з накритою кришкою протягом мінімального часу, вказаного в таблиці. Потім продовжуйте готування до отримання бажаного результату.

Перемішайте двічі під час приготування і один раз після завершення приготування. Після приготування страви додайте сіль, спеції або масло. На час витримки накрийте кришкою.

Страва	Порція	Потужність	Час (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Шпинат	150 г	600 Вт	5-6	2-3	Додайте 15 мл (1 стол. ложку) холодної води.
Броколі	300 г	600 Вт	8-9	2-3	Додайте 30 мл (2 стол. ложки) холодної води.
Горошок	300 г	600 Вт	7-8	2-3	Додайте 15 мл (1 стол. ложку) холодної води.
Зелена квасоля	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	Додайте 30 мл (2 стол. ложки) холодної води.
Суміш овочів (морква/горошок/кукурудза)	300 г	600 Вт	7-8	2-3	Додайте 15 мл (1 стол. ложку) холодної води.
Суміш овочів (у китайському стилі)	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	Додайте 15 мл (1 стол. ложку) холодної води.

Вказівки щодо приготування свіжих овочів

Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте 30-45 мл холодної води (2-3 стол. ложки) на кожні 250 г, якщо не рекомендовано іншу кількість води – дивіться табличку. Готуйте з накритою кришкою протягом мінімального часу, вказаного в таблиці. Потім продовжуйте готування до отримання бажаного результату.

Час від часу помішуйте страву під час і після приготування їжі. Після приготування страви додайте сіль, спеції або масло. Накрийте посудину кришкою і дайте страві постояти 3 хвилини.

Підказка: Нарізайте свіжі овочі на однакові шматочки. Що менші шматочки, то швидше вони приготуються.

Усі свіжі овочі слід готувати за максимальної потужності мікрохвильової печі (900 Вт).

Страва	Порція	Час (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Броколі	250 г 500 г	4½-5 7-8	3	Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розмістіть стеблами досередини.
Брюссельська капуста	250 г	6-6½	3	Додайте 60-75 мл (5-6 стол. ложок) води.
Морква	250 г	4½-5	3	Поріжте моркву на однакові скибочки.
Цвітна капуста	250 г 500 г	5-5½ 7½-8½	3	Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розріжте великі суцвіття навпіл. Розмістіть кінцями суцвіть досередини.
Цукіні	250 г	4-4½	3	Поріжте кабачки цукіні на шматки. Додайте 30 мл (2 стол. ложки) води або шматочок масла. Готуйте, доки не зм’якнуть.
Баклажани	250 г	3½-4	3	Поріжте баклажани на маленькі шматочки і побризкайте 1 столовою ложкою лимонного соку.
Цибуля-порей	250 г	4-4½	3	Поріжте цибулю на товсті шматки.

Страва	Порція	Час (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Гриби	125 г 250 г	1½-2 2½-3	3	Поріжте гриби або покладіть їх цілими, якщо вони маленькі. Додавати воду не потрібно. Побризкайте лимонним соком. Посоліть і поперчіть. Злийте воду, перш ніж подавати страву на стіл.
Цибуля	250 г	5-5½	3	Поріжте цибулю скибками або навпіл. Додайте лише 15 мл (1 стол. ложки) води.
Болгарський перець	250 г	4½-5	3	Поріжте перець на маленькі шматки.
Картопля	250 г 500 г	4-5 7-8	3	Зважте почищену картоплю і розріжте її на однакові половинки або четвертинки.
Бруква	250 г	5½-6	3	Поріжте брукву на маленькі кубики.

Вказівки щодо приготування рису і макаронних виробів

Рис: Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою – під час приготування об’єм рису збільшується вдвічі. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою.
Після завершення приготування рису помішайте його, перш ніж дати постояти, після чого посоліть або додайте спеції і масло.
Примітка. Після завершення часу приготування може виявитися, що рис не увібрав усю воду.

Макарони: Візьміть велику посудину з термостійкого скла. Додайте киплячу воду, пучку солі і ретельно помішайте. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою.
Час від часу помішуйте макарони під час і після приготування. На час витримки накрийте посудину кришкою, після чого злийте воду.

Страва	Порція	Потужність	Час (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Білий рис (пропарений)	250 г 375 г	900 Вт	15-16 17½-18½	5	Додайте 500 мл холодної води. Додайте 750 мл холодної води.
Коричневий рис (пропарений)	250 г 375 г	900 Вт	20-21 22-23	5	Додайте 500 мл холодної води. Додайте 750 мл холодної води.
Рисова суміш (пропарений + дикий рис)	250 г	900 Вт	16-17	5	Додайте 500 мл холодної води.
Зернова суміш (рис + крупа)	250 г	900 Вт	17-18	5	Додайте 400 мл холодної води.
Макаронні вироби	250 г	900 Вт	10-11	5	Додайте 1000 мл гарячої води.

ПІДІГРІВАННЯ

Мікрохвильова піч підігріє їжу значно швидше, ніж звичайна піч.
Використовуйте рівні потужності і час підігрівання, описані у табличці нижче. Час у табличці вказано для підігрівання рідин кімнатної температури близько +18 - +20 °C або охолоджених страв, які мають температуру +5 - +7 °C.

Розміщення і використання кришки

Намагайтесь не підігрівати страви великого розміру, наприклад великий шматок м’яса, адже вони, зазвичай, висушуються ззовні, перш ніж страва підігріється всередині. Більш доцільно підігрівати страви меншими порціями.

Рівні потужності і помішування

Деяку їжу можна підігрівати із використанням потужності 900 Вт, а іншу – із використанням рівнів потужності 600 Вт, 450 Вт чи навіть 300 Вт.
Дивіться табличку для довідки.
Загалом, якщо продукти мають делікатну структуру, великий об’єм або підігріваються дуже швидко (пироги з начинкою тощо), краще розігрівати їх із використанням нижчого рівня потужності.
Для оптимального результату під час підігрівання ретельно помішуйте або перевертайте страву. Якщо можливо, помішайте страву ще раз перед тим, як подавати її на стіл.
Будьте особливо уважні, коли підігріваєте рідини або продукти дитячого харчування. Щоб запобігти раптовому кипінню рідин і ризику ошпарення, помішайте страву перед, під час і після підігрівання. Залиште страву на деякий час у мікрохвильовій печі. Радимо класти у рідини пластмасову ложку або скляну паличку. Не перегрівайте їжу: це може її зіпсувати. Краще встановити менший час підігрівання і додати його в разі потреби.

Час підігрівання і витримки

Підігріваючи страву вперше, радимо занотувати час, який для цього знадобився, для довідки у майбутньому.

Зажди перевіряйте, чи страва повністю прогрілася.

Залиште страву на деякий час після підігрівання, щоб температура вирівнялась по всьому об’єму.

Рекомендований час витримки після підігрівання – 2-4 хвилини, якщо у табличці не зазначено інше.

Будьте особливо уважні, коли підігріваєте рідини або продукти дитячого харчування. Дивіться також розділ про заходи безпеки.

ПІДІГРІВАННЯ РІДИН

Завжди залишайте страву постояти принаймні 20 секунд після вимкнення печі, щоб температура вирівнялась по всьому її об’єму. Помішуйте страву під час підігрівання, якщо необхідно, і ЗАВЖДИ перемішуйте після підігрівання. Щоб запобігти раптовому кипінню рідини і ризику ошпарення, кладіть ложку або скляну паличку у напої і помішуйте перед, під час і після підігрівання.

ПІДІГРІВАННЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ

ДИТЯЧЕ ХАРЧУВАННЯ

Вилийте у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте! Перш ніж подавати, дайте постояти 2-3 хвилини. Ще раз помішайте і перевірте температуру. Рекомендована температура подавання: між 30-40 °C.

ДИТЯЧЕ МОЛОКО

Налийте молоко у стерилізовану скляну пляшечку. Підігрівайте, не накриваючи. Ніколи не підігрівайте пляшечку для дитячого харчування, закриту соскою, оскільки пляшечка може вибухнути від перегрівання. Добре потрясіть пляшечку перед тим, як залишити її постояти, і перед годуванням! Завжди уважно перевіряйте температуру дитячого молока чи їжі, перш ніж давати дитині. Рекомендована температура подавання: прибл. 37 °C.

ПРИМІТКА.

Для запобігання опікам слід уважно перевіряти дитяче харчування.

Для довідки використовуйте рівні потужності і час підігрівання, подані у табличці нижче.

Підігрівання рідин і їжі

Для довідки використовуйте рівні потужності і час підігрівання, описані у табличці нижче.

Страва	Порція	Потужність	Час (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Напої (кава, чай і вода)	150 мл (1 горня) 300 мл (2 горнятка) 450 мл (3 горнятка) 600 мл (4 горнятка)	900 Вт	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Налийте у горнятка і розігрійте без накриття. Ставте 1 горнятко посередині, 2 – одне навпроти одного, 3 – по колу. Витримайте у мікрохвильовій печі після розігрівання і ретельно перемішайте.
Суп (охолоджений)	250 г 350 г 450 г 550 г	900 Вт	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Налийте у глибоку керамічну тарілку або глибоку керамічну миску. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте. Ще раз помішайте перед тим, як подавати.
Рагу (охолоджене)	350 г	600 Вт	4½-5½	2-3	Висипте рагу у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Час від часу помішуйте під час підігрівання і ще раз перед тим, як подавати на стіл.

УКРАЇНСЬКА

Страва	Порція	Потужність	Час (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Макарони з соусом (охолоджені)	350 г	600 Вт	3½-4½	3	Висипте макарони (наприклад, спагеті чи яєчні макарони) у пласку керамічну посудину. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Помішайте, перш ніж подавати на стіл.
Макарони з начинкою та соусом (охолоджені)	350 г	600 Вт	4-5	3	Висипте макарони з начинкою (наприклад, равіолі, тортелліні) у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Час від часу помішуйте під час підігрівання і ще раз перед тим, як подавати на стіл.
Страва на тарілці (охолоджена)	350 г 450 г 550 г	600 Вт	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Покладіть страву з 2-3 охолоджених компонентів на керамічну тарілку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі.
Готове до вживання сирне фондю (охолоджене)	400 г	600 Вт	6-7	1-2	Готове до вживання сирне фондю налийте у миску з жаротривкого скла відповідного розміру накрийте кришкою. Час від часу помішуйте під час і після приготування. Добре помішайте, перш ніж подавати на стіл.

Підігрівання дитячого харчування і молока

Для довідки використовуйте рівні потужності і час підігрівання, подані у табличці нижче.

Страва	Порція	Потужність	Час	Час витримки (хв.)	Вказівки
Дитяче харчування (овочі + м’ясо)	190 г	600 Вт	30 с	2-3	Вилийте у глибоку керамічну посудину. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування страви помішайте її. Дайте постояти 2-3 хвилини. Перш ніж подавати, добре помішайте і уважно перевірте температуру.
Дитяча каша (злаки + молоко + фрукти)	190 г	600 Вт	20 с	2-3	Вилийте у глибоку керамічну посудину. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування страви помішайте її. Дайте постояти 2-3 хвилини. Перш ніж подавати, добре помішайте і уважно перевірте температуру.
Дитяче молоко	100 мл 200 мл	300 Вт	30-40 с 1 хв.- 1 хв. 10 с	2-3	Ретельно помішайте або потрусіть і вилийте у стерилізовану скляну пляшечку. Поставте пляшечку посередині скляної тарілки. Під час приготування страви не накривайте посудину кришкою. Ретельно потрусіть і дайте постояти принаймні 3 хвилини. Перш ніж подавати, добре потрусіть пляшечку і уважно перевірте температуру.

РОЗМОРОЖЕННЯ

Мікрохвильові печі чудово підходять для розмороження заморожених продуктів. У них продукти можна розморозити за короткий проміжок часу. Це може стати в пригоді, коли до вас несподівано прийшли гості.

Перш ніж готувати, заморожену птицю слід ретельно розморозити. Зніміть металеві фіксатори з пакування і вийміть птицю, щоб злити талу воду.

Покладіть заморожений продукт на тарілку, не накриваючи його кришкою. Переверніть продукт після завершення половини часу розморожування, злийте воду і вийміть наявні нутрощі, як тільки буде можливість. Час від часу перевіряйте продукт, щоб упевнитися, що він не теплий.
Якщо менші і тонші частинки замороженого продукту починають нагріватись, їх можна захистити, обгорнувши маленькими смужками алюмінієвої фольги.

Якщо птиця почне розігріватися ззовні, зупиніть розмороження і дайте постояти 20 хвилин, перш ніж продовжити.

Для завершення процесу розмороження дайте рибі, м'ясу і птиці постояти. Час витримки для повного розмороження відрізняється залежно від ваги продукту. Дивіться таблицю нижче.

Підказка: Пласкі продукти розморожуються краще, ніж товсті, а для розморожування меншої кількості продуктів потрібно менше часу, ніж для розморожування великої кількості продуктів. Пам'ятайте про це, коли заморожуєте чи розморожуєте продукти.

Для розморожування заморожених продуктів, які мають температуру від -18 до -20 °C, використовуйте дані з поданої нижче таблиці.

Усі заморожені продукти слід розморожувати із використанням рівня потужності, передбаченого для розмороження (180 Вт).

Страва	Порція	Час (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
М'ясо				
М'ясний фарш	250 г 500 г	6-7 8-13	15-30	Покладіть м'ясо на скляну тарілку. Обгорніть тонші краї алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розмороження!
Стейки зі свинини	250 г	7-8		
Птиця				
Шматки курки	500 г (2 шт.)	14-15	15-60	Спершу покладіть шматки курки шкірою донизу або цілу курку грудинкою донизу на пласку керамічну тарілку. Обгорніть тонші частини, як от крила і кінцівки, алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розмороження!
Ціла курка	1200 г	32-34		
Риба				
Філе риби	200 г	6-7	10-25	Покладіть заморожену рибу посередині пласкої керамічної тарілки. Кладіть товстіші частини поверх тонших. Обгорніть вузькі кінці філе і хвіст цілої риби алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розмороження!
Ціла риба	400 г	11-13		
Фрукти				
Ягоди	300 г	6-7	5-10	Розкладіть фрукти на пласкій круглій скляній посудині (великого діаметру).
Хліб				
Булочки (по 50 г кожна)	2 шт. 4 шт.	1-1½ 2½-3	5-20	Розкладіть булочки по колу, а хліб покладіть горизонтально на кухонний папір посередині скляної тарілки. Переверніть після завершення половини часу розмороження!
Тости/Канапки	250 г	4-4½		
Німецький хліб (біла + житня мука)	500 г	7-9		

УКРАЇНСЬКА

ГРИЛЬ

Елемент нагрівання гриля розташований під верхньою панеллю внутрішньої камери печі. Він працює тільки тоді, коли дверцята закриті і скляна тарілка обертається. Обертання скляної тарілки забезпечує більш рівномірне підсмажування їжі. Якщо попередньо нагріти гриль впродовж 3-5 хвилин, їжа підсмажиться швидше.

Кухонне приладдя для гриля

Має бути з термостійкого матеріалу і може включати метал. Не використовуйте пластмасовий посуд, оскільки він може плавитися.

Їжа, яку можна готувати у режимі гриля

Відбивні, сосиски, стейки, гамбургери, шматки бекону і окосту, тонкі частини риби, канапки і всі види закусок на тостах.

Важлива примітка.

Пам’ятайте, що, коли їжа готується тільки у режимі гриля, її слід класти на високу підставку, якщо не рекомендовано інше.

МІКРОХВИЛІ + ГРИЛЬ

У цьому режимі приготування поєднується променисте тепло, яке забезпечує гриль, зі швидкістю приготування, яку забезпечують мікрохвилі. Він працює тільки тоді, коли дверцята закриті і скляна тарілка обертається. Завдяки обертанню тарілки їжа підсмажується рівномірно. Ця модель дозволяє використовувати три комбіновані режими. 600 Вт + гриль, 450 Вт + гриль і 300 Вт + гриль.

Кухонне приладдя для готування у режимі «мікрохвилі + гриль»

Використовуйте приладдя, яке здатне пропускати мікрохвилі. Кухонне приладдя має бути термостійким. У комбінованому режимі не можна використовувати металевий посуд. Не використовуйте пластмасовий посуд, оскільки він може плавитися.

Їжа, яку можна готувати у режимі «мікрохвилі + гриль»

Їжа, яку можна готувати у комбінованому режимі, включає усі види готових продуктів, які слід підігріти і підсмажити (наприклад, запечені макаронні вироби), а також цей режим можна використовувати, щоб підрум’янити верхню частину таких продуктів, для приготування яких потрібно мало часу. Крім того, цей режим можна використовувати для приготування товстих порцій, на яких має утворитись золотиста хрустка скоринка (наприклад, шматки курки, які слід перегорнути після завершення половини часу приготування). Детальніше дивіться табличку приготування з використанням гриля.

Важлива примітка.

Коли використовується комбінований режим (мікрохвилі + гриль), їжу слід ставити на високу решітку, якщо не рекомендовано інше. Дивіться вказівки у поданій нижче табличці. Якщо продукт потрібно підрум’янити з обох боків, його слід перевернути.

Вказівки із приготування свіжих продуктів із використанням гриля

Прогрійте попередньо гриль впродовж 2-3 хвилин.

Для довідки використовуйте рівні потужності і час приготування на грилі, описані у табличці нижче. Виймаючи посудину, використовуйте спеціальні рукавиці.

Свіжі продукти	Порція	Потужність	Час приготування для 1 сторони (хв.)	Час приготування для 2 сторони (хв.)	Вказівки
Скибки хліба для тостів	4 шт. (по 25 г кожна)	Лише гриль	3-4	2-3	Покладіть шматки тосту поруч на високу решітку.
Помідори-гриль	400 г (2 шт.)	300 Вт + гриль	6-8	-	Розріжте помідори навпіл. Посипте зверху сиром. Розкладіть по колу на пласку посудину з термостійкого скла. Покладіть на високу решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини.
Тости з помідорами і сиром	4 шт. (300 г)	300 Вт + гриль	5-7	-	Спершу підсмажте шматки хліба. Покладіть тости з начинкою на високу решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини.
Тости по-гавайськи (шинка, скибки ананаса, сир)	4 шт. (500 г)	300 Вт + гриль	6-8	-	Спершу підсмажте шматки хліба. Покладіть тости з начинкою на високу решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини.
Смажена картопля	500 г	600 Вт + гриль	10-12	-	Розріжте картоплю навпіл. Розкладіть шматки по колу на високу решітку зрізаною стороною до гриля.

Свіжі продукти	Порція	Потужність	Час приготування для 1 сторони (хв.)	Час приготування для 2 сторони (хв.)	Вказівки
Картопляна/ овочева запіканка (охолоджена)	450 г	450 Вт + гриль	10-12	-	Покладіть страву в маленьку посудину з термостійкого скла. Поставте тарілку на високу решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування.
Печені яблука	2 яблука (прибл. 400 г)	300 Вт + гриль	7-8	-	Виріжте з яблук середину і наповніть їх родзинками і повидлом. Посипте зверху подрібненим мигдалем. Покладіть яблука на пласку тарілку з термостійкого скла. Покладіть посудину просто на низьку решітку.
Шматки курки	500 г (2 шт.)	300 Вт + гриль	9-11	8-10	Підготуйте шматки курки, змастивши їх маслом і посипавши спеціями. Покладіть їх по колу на високу решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування на грилі.
Смажена курка	1200 г	450 Вт + гриль	20-25	18-23	Підготуйте курку, змастивши її маслом і посипавши спеціями. Покладіть у посудину для печі і поставте на низьку решітку. Дайте постояти 5 хвилини після приготування.

Свіжі продукти	Порція	Потужність	Час приготування для 1 сторони (хв.)	Час приготування для 2 сторони (хв.)	Вказівки
Запечена риба	400-500 г	300 Вт + гриль	6-8	6-7	Змастіть цілу рибу олією, додайте приправи та спеції. Покладіть дві рибини одну біля одної (голова до хвоста) на високу решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування на грилі.

КОНВЕКЦІЯ

Приготування страв у режимі конвекції – це традиційний добре відомий метод готування за допомогою гарячого повітря, що застосовується у звичайній печі.
Нагрівальний елемент та вентилятор розміщуються на задній стінці внутрішньої камери, що забезпечує циркуляцію гарячого повітря. Продукти готуються за допомогою верхнього нагрівального елемента.

Кухонний посуд для готування у режимі конвекції : Можна застосовувати будь-який традиційний посуд та приладдя, що використовуються для запікання в печі.

Продукти, що підходять для конвекційного способу готування : Всі види печива, коржі, булочки та тістечка, а також торти з фруктами, заварне тісто та суфле слід готувати у цьому режимі.

МІКРОХВИЛІ + КОНВЕКЦІЯ

Цей режим поєднує енергію мікрохвиль та гаряче повітря і тому вимагає менших часових затрат, водночас створюючи умови для утворення рум’яної хрусткої скоринки.
Приготування страв у режимі конвекції – це традиційний добре відомий метод готування за допомогою гарячого повітря, що циркулює завдяки вентилятору, прикріпленому на задній стінці внутрішньої камери печі.

Кухонне приладдя для готування за допомогою мікрохвиль і конвекції : Посуд повинен пропускати мікрохвилі. Він має підходити для використання в печі (наприклад, скло, кераміка чи порцеляна без металевих обідків) – так само, як і посуд, описаний у розділі про режим «мікрохвилі + гриль».

Їжа, яку можна готувати за допомогою режиму мікрохвиль і конвекції : Всі види м’яса та птиці, а також запіканки, страви з тертим сиром, бісквіти, легкі фруктові тістечка, пироги, пісочні тістечка, смажені овочі, коржі та хліб.

УКРАЇНСЬКА

Вказівки з приготування у режимі конвекції свіжих та заморожених продуктів

Нагрійте піч до потрібної температури у режимі конвекції за допомогою функції автоматичного попереднього нагрівання. Для довідки використовуйте рівні потужності і час приготування у режимі конвекції, подані у табличці нижче. Виймаючи посудину, використовуйте спеціальні рукавиці.

Свіжі продукти	Порція	Потужність	Час приготування для 1 сторони (хв.)	Час приготування для 2 сторони (хв.)	Вказівки
ПІЦА					
Заморожена піца (готова)	300-400 г	450 Вт + 200 °C	13-15	-	Покладіть піцу на низьку решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування.
МАКАРОННІ ВИРОБИ					
Заморожена лазанья	400 г	450 Вт + 200 °C	18-23	-	Покладіть у посудину з термостійкого скла відповідного розміру або залиште в оригінальній упаковці (зверніть увагу, чи ця упаковка підходить для використання у мікрохвильовій печі і є термостійкою). Поставте заморожені макарони на низьку решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування.

Свіжі продукти	Порція	Потужність	Час приготування для 1 сторони (хв.)	Час приготування для 2 сторони (хв.)	Вказівки
М'ЯСО					
Смажена яловичина/ Смажена баранина (середньо просмажена)	1200-1300 г	600 Вт + 180 °C	20-23	10-13	Змастіть яловичину/ ягнятину олією і приправте перцем, сіллю та паприкою. Покладіть на низьку решітку жирним боком донизу. Після приготування загорніть в алюмінієву фольгу і дайте постояти 10-15 хвилин.
Смажена курка	1000-1100 г	450 Вт + 200 °C	17-22	13-17	Підготуйте курку, змастивши її маслом і посипавши спеціями. Покладіть на низьку решітку спочатку грудкою донизу, а потім догори. Після готовності дайте постояти 5 хвилин.
ХЛІБ					
Свіжоспечені булочки	6 шт. (350 г)	100 Вт + 180 °C	8-10	-	Розкладіть булочки по колу на низькій решітці. Після готовності дайте постояти 2-3 хвилини.
Хліб із часником (охолоджений, попередньо випечений)	200 г (1 шт.)	180 Вт + 200 °C	8-10	-	Покладіть охолоджений багет на папір для запікання на нижній решітці. Після випікання залишіть на 2-3 хв.

Свіжі продукти	Порція	Потужність	Час приготування для 1 сторони (хв.)	Час приготування для 2 сторони (хв.)	Вказівки
ПИРІГ					
Мармуровий пиріг (сире тісто)	500 г	Лише 180 °C	38-43	-	Покладіть свіже тісто у невелику, круглу, чорну металічну посудину (діаметром 25 см). Поставте пиріг на низьку решітку. Дайте постояти 5-10 хвилини після приготування.
Малий пиріг (сире тісто)	12 x 28 г	Лише 160 °C	28-33	-	Викладіть свіже тісто рівномірно у паперові ємності і поставте їх на тарілку для утворення хрусткої скоринки, тоді поставте тарілку на низьку решітку. Дайте постояти 5 хвилин після приготування.
Печиво (сире тісто)	200-250 г	Лише 200 °C	15-20	-	Розкладіть охолоджені круасани на низькій решітці, попередньо розстеливши папір для випікання.
Заморожена випічка	1000 г	180 Вт + 180 °C	18-20	-	Поставте заморожений торт просто на низьку решітку. Після розмороження та підігрівання дайте постояти 15-20 хвилин.

СПЕЦІАЛЬНІ ПІДКАЗКИ

РОЗТОПЛЕННЯ МАСЛА
Покладіть 50 г масла у маленьку, глибоку скляну тарілочку. Накрийте пластмасовою кришкою. Нагрівайте упродовж 30-40 секунд, використовуючи рівень потужності 900 Вт, доки масло не розтопиться.

РОЗТОПЛЕННЯ ШОКОЛАДУ
Покладіть 100 г шоколаду у маленьку, глибоку скляну тарілочку. Нагрівайте упродовж 3-5 секунд, використовуючи рівень потужності 450 Вт, доки шоколад не розтопиться. Під час топлення помішайте один чи два рази. Виймаючи посудину з печі, використовуйте спеціальні рукавиці.

РОЗТОПЛЕННЯ КРИСТАЛІЗОВАНОГО МЕДУ
Покладіть 20 г кристалізованого меду у маленьку, глибоку скляну тарілочку. Нагрівайте упродовж 20-30 секунд, використовуючи рівень потужності 300 Вт, доки мед не розтопиться.

РОЗТОПЛЕННЯ ЖЕЛАТИНУ
Покладіть пластинки сухого желатину (10 г) на 5 хвилин у холодну воду. Покладіть желатин у маленьку посудину з термостійкого скла, попередньо зливши воду. Підігрівайте впродовж 1 хвилини із використанням рівня підігрівання 300 Вт. Перемішайте після приготування.

ПРИГОТУВАННЯ ГЛАЗУРІ (ДЛЯ ПИРОГІВ І ПЕЧИВА)
Змішайте глазур швидкого приготування (близько 14 г) з 40 г цукру і 250 мл холодної води. Готуйте глазур, не накриваючи кришкою, у посудині з термостійкого скла упродовж 3½-4½ хвилин із використанням рівня потужності 900 Вт, поки вона не стане прозорою. Під час готування двічі помішайте.

ГОТУВАННЯ ПОВИДЛА
Покладіть 600 г фруктів (наприклад різних ягід) у посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте 300 г цукру для приготування консервацій і добре помішайте. Готуйте страву, накривши кришкою, упродовж 10-12 хвилин із використанням рівня потужності 900 Вт. Помішуйте кілька разів під час готування страви. Викладіть у невеликі банки для варення з кришками, що закручуються. Поставте банки кришками донизу на 5 хвилин.

ГОТУВАННЯ ПУДИНГУ
Змішайте концентрат пудингу з цукром і молоком (500 мл), дотримуючись інструкцій виробника, і ретельно перемішайте. Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Готуйте, накривши кришкою, впродовж 6½-7½ хвилин із використанням рівня потужності 900 Вт. Помішайте кілька разів під час готування страви.

ПІДСМАЖУВАННЯ ШМАТКІВ МИГДАЛЮ
Рівномірно викладіть 30 г подрібненого мигдалю на керамічну тарілку середнього розміру. Підсмажуйте протягом 3½–4½ хвилин на потужності 600 Вт, кілька разів перемішуючи. Дайте страві постояти 2-3 хвилини в печі. Виймаючи посудину з печі, використовуйте спеціальні рукавиці.

УКРАЇНСЬКА

ЩО РОБИТИ В РАЗІ ВИНИКНЕННЯ ПИТАНЬ АБО СУМНІВІВ

Знайомство з новим пристроєм зазвичай вимагає деякого часу. Якщо у вас виникла будь-яка з нижченаведених проблем, спробуйте описані нижче вирішення. Це зекономить ваш час та усуне потребу звертатись у центр обслуговування.

Такі випадки не свідчать про несправність.

- Конденсація вологи всередині печі
- Повітряний потік навколо дверцят і зовнішнього корпусу
- Світлові бліки навколо дверцят і зовнішнього корпусу
- Пара, яка виходить по периметру дверцят або з вентиляційних отворів

Зовсім не відбувається приготування їжі

- Перевірте, чи правильно встановлено таймер і натиснуто кнопку **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)** (◇/+30 сек).
- Перевірте, чи закриті дверцята.
- Перевірте, чи не перевантажено електричну мережу, що спричинило до згоряння плавкого запобіжника або спрацювання автоматичного переривача.

Їжа не готова або надто запечена

- Перевірте, чи правильно вибрано час приготування для цього типу продуктів.
- Перевірте, чи вибрано правильний рівень потужності.

Всередині печі помітні іскри і чути потріскування (іскріння)

- Перевірте, чи не використовується посуд із металевим оздобленням.
- Перевірте, чи не залишено в печі виделку або інший металевий предмет.
- Перевірте, чи не знаходиться алюмінієва фольга надто близько до внутрішніх стінок.

Піч створює перешкоди для радіоприймачів і телевізорів.

- Під час роботи печі можна спостерігати незначні перешкоди у роботі радіоприймачів чи телевізорів. Це звичайне явище.
  - Вирішення: піч слід встановлювати подалі від телевізорів, радіоприймачів та антен.
- Якщо мікропроцесор мікрохвильової печі реагує на перешкоди, відображення на дисплеї може згаснути або збитися.
  - Вирішення: від'єднайте кабель живлення від мережі та під'єднайте знову. Ще раз встановіть час.

Не працює лампочка.

- З міркувань безпеки користувач не повинен змінювати лампочку особисто. Зверніться у найближчий центр обслуговування Samsung, щоб викликати кваліфікованого інженера для заміни лампочки.

З'являється повідомлення «E-24»

- Повідомлення «E-24» автоматично з'являється перед перегріванням мікрохвильової печі. У разі появи повідомлення «E-24» натисніть кнопку Стоп/Еко (Зупинка/Еко), щоб запустити режим ініціалізації.

Якщо подані вище вказівки не допомагають вирішити проблему, зверніться до місцевого центру обслуговування споживачів SAMSUNG. Слід мати напоготові такі відомості:

- код моделі та серійний номер пристрою (зазвичай вказуються на задній стінці печі);
- термін гарантії;
- чіткий опис проблеми, що виникла.

Знаючи ці дані, зверніться до місцевого дилера чи центру обслуговування SAMSUNG.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Компанія SAMSUNG постійно докладає зусиль для вдосконалення своїх виробів. Характеристики дизайну і дані вказівки для користувача може бути змінено без попередження.

Модель	MC32F604TCT
Джерело живлення	230 В / 50 Гц змінного струму
Споживання електроенергії Максимальна потужність Мікрохвилі Гриль (нагрівальний елемент) Конвекція (нагрівальний елемент)	 2900 Вт 1400 Вт 1500 Вт Макс. 2100 Вт
Вихідна потужність	100 Вт / 900 Вт – 6 рівнів (IEC-705)
Робоча частота	2450 МГц
Габаритні розміри (Ш x Г x В) Габаритні Внутрішня камера	 523 x 506 x 309 мм 373 x 370 x 233 мм
Об’єм	32 л
Вага Нетто	 Близько 20 кг

ДЛЯ НОТАТОК

Призначено для використання в нормальних умовах
Термін слуби: 7 років

Виробник : Samsung Electronics Co., Ltd /
Самсунг Електронікс Ко., Лтд

Адреса виробника :
(Маetan-дон) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-сі,
Гйонггі-до, Корея, 443-742

АДРЕСА ФАБРИКИ/АДРЕС ФАБРИКИ:
ЛОТ 2, ЛЕБУХ 2, НОРС КЛАНГ СТРЕЙТС, ЕРІА 21,
ІНДАСТРІАЛ ПАРК, 42000 ПОРТ КЛАНГ,
СЕЛАНГОР ДАРУЛ ЕСАН, МАЛАЙЗІЯ

Країна виробництва : Малайзія

Імпортер в Україні:
ТОВ "Самсунг Електронікс Україна Компані"
вул. Льва Толстого, 57, 01032, Київ, Україна

МАЄТЕ ЗАПИТАННЯ ЧИ КОМЕНТАРІ?

КРАЇНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM: 7799, VIP care 7700)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru/support
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MONGOLIA	7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)

DE68-04173A-04

MC32F604TCT

Микротолқынды пеш

Пайдаланушы нұсқаулығы және тағам пісіруге қатысты нұсқаулар

мүмкіндіктерді елестет

Samsung компаниясының бұл өнімін сатып алғаныңызға рахмет.

Samsung кепілдігіне құрылғының жұмысын түсіндіру үшін шалынған қоңыраулар, теріс орнатылған құрылғыны түзету немесе қалыпты тазалау немесе күтім көрсету жұмыстары кірмейді.

Planet First 100 % Recycled Paper

Бұл нұсқаулық кітапша 100 % қайта өңдеуден өткізуге болатын қағазға басылған.

SAMSUNG

MC32F604TCT_BW_DE68-04173A-04_KK.indd 1 2014-07-17 1:03:51

КАЗАҚ

ОСЫ ПАЙДАЛАНУШЫ НҰСҚАУЛЫҒЫН ҚОЛДАНУ

Сіз SAMSUNG микротолқынды пешін жаңа ғана сатып алдыңыз. Қолыңыздағы пайдаланушы нұсқаулығында, микротолқынды пеште тағам пісіруге қатысты маңызды ақпараттар қамтылған:

- Қауіпсіздік нұсқаулары
- Жарамды ыдыс-аяқ пен керек-жарақтар
- Тағам пісіруге қатысты пайдалы кеңес
- Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес

БЕЛГІШЕЛЕР МЕН ТАҢБАЛАРДЫҢ ТҮСІНДІРМЕСІ

⚠ ЕСКЕРТУ	Ауыр жарақат немесе өлімге әкелетін **қатерлі жағдайлар немесе қауіпті әрекеттер**.
⚠ АБАЙ БОЛЫҢЫЗ	Кішігірім жарақат немесе мүлікке зиян келтіретін **қатерлі жағдайлар немесе қауіпті әрекеттер**.

Ескерту; Өрт қатері	Ескерту; Бет жағы ыстық
Ескерту; Тоқ	Ескерту; Жарылғыш зат
Әрекет ЕТПЕҢІЗ.	Қол ТИГІЗБЕҢІЗ.
БҰЗБАҢЫЗ.	Нұсқауларды тура орындаңыз.
Ашаны розеткадан суырыңыз.	Электр тоғының қатеріне түспес үшін құрылғыны жерге қосыңыз.
Қызмет көрсету орталығына хабарласып көмек алыңыз.	Ескерім
Маңызды	

ҚАУІПСІЗДІККЕ ҚАТЫСТЫ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАР

МҰҚИЯТ ОҚЫП ШЫҒЫП, КЕЛЕШЕКТЕ ҚОЛДАНУ ҮШІН САҚТАП ҚОЙЫҢЫЗ.

Осы қауіпсіздік нұсқауларының орындалуына әрқашан назар аударыңыз.

Пешті қолданар алдында келесі нұсқаулардың орындалғанына көз жеткізіңіз.

⚠ ЕСКЕРТУ (Микротолқын функциясына ғана қатысты)

ЕСКЕРТУ: Егер есік немесе есік тығыздағыштарына нұқсан келсе, микротолқынды пешті уәкілетті техник маман жөндегенше іске қосуға болмайды.

ЕСКЕРТУ: Микротолқын қуатынан қорғайтын қақпақты алуды қажет ететін жөндеу немесе техникалық күтім көрсету жұмыстарын, білікті маманнан басқа адамдар жүзеге асырса, бұл олар үшін қатерлі.

Бұл үйде қолдануға ғана арналған құрылғы.

ЕСКЕРТУ: Бұл құрылғыны 8 жасқа толған және одан асқандар ғана қолдануға тиіс және кембағал, сезім жүйесі дамымаған немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар құрылғыны қауіпсіз қолдану, қатерлі жағдайлар туралы нұсқау алса немесе тиісті адамның қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс. Балалар құрылғымен ойнамауға тиіс. Тазалау күтім көрсету жұмыстарын балалар 8 жастан асса және ересектердің қадағалауында болса ғана іске асыра алады.

Микротолқынды пештерде қолдануға жарамды ыдыс-аяқтарды ғана қолданыңыз.

Тағамды пластик немесе қағаз сауыттарға салып қыздырғанда, пешті бақылап отырыңыз, себебі бұлар тұтап кетуі мүмкін.

Бұл микротолқынды пеш тағам және сусын ысытуға арналған. Тағам немесе киім кептіру және жылытқыш төсеніштерді, аяқ киімдерді, жөкелерді, дымқыл киімдерді немесе сол сияқты заттарды кептіргенде, жарақат алу немесе өрт шығу қаупі бар.

Егер түтін шықса, құрылғыны сөндіріңіз немесе тоқтан ағытыңыз және жалынды басу үшін есікті ашпаңыз.

ЕСКЕРТУ: Сусындарды микротолқынды пеште қыздырған кезде кенет тасып төгілуі мүмкін, сондықтан сауытты ұстаған кезде абай болу керек.

ЕСКЕРТУ: Баланы тамақтандыратын шөлмектің және балалар тағамы салынған қалбырлардың ішіндегісін берер алдында араластыру немесе шайқау керек және күйіп қалмас үшін температурасын тексеру керек.

Микротолқынды пеште қабығы аршылмаған және бітеулей пісірілген жұмыртқаларды қыздыруға болмайды, себебі микротолқынмен қыздырып болғаннан кейін де жарылып кетуі мүмкін.

Пешті мезгіл-мезгіл тазалап, тағамның қалдықтарын алу керек.

Пешті таза ұстамасаңыз, оның бетінің сапасы кетіп, құрылғының уақытынан бұрын істен шығуына себеп болуы және қатерлі жағдайлар орын алуы мүмкін.

Бұл құрылғы көлік құралдарына, ұзақ жолсапар көліктеріне немесе сол сияқты көліктерге орнатуға арналмаған.

MC32F604TCT_BW_DE68-04173A-04_KK.indd 3 2014-07-17 1:03:52

КАЗАҚ

- Бұл құрылғы кембағал, сезім мүкістігі бар немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар (балаларды қоса алғанда) қолдануға арналмаған. Олар осы құрылғыны өз қауіпсіздігін қамтамасыз ететін адамның нұсқауы немесе қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс.
- Балаларды құрылғымен ойнамас үшін қадағалап отыру керек.
- Қорек сымы бүлініп қалса, қатерлі жағдай орын алмас үшін оны өндіруші немесе өндірушінің уәкілетті агенті немесе білікті адам ауыстыруға тиіс.
- **ЕСКЕРТУ:** Сұйық тағамдарды немесе басқа тағамдарды тұмшаланып жабылған сауыттарда қыздыруға болмайды, себебі жарылып кетуі мүмкін;
- Құрылғыны су құйып жууға болмайды.
- Пештің камерасына және басқару панеліне қол оңай жету үшін, оны дұрыс бағытта және биіктікте орнату керек.
- Пешті ең алғаш рет іске қосар алдында, пештің ішіне су қойып 10 минут қосу керек, содан кейін қолдана беруге болады.
- Егер пештен тосын шуыл, көңірсіген немесе түтін иісі шықса, ашаны дереу розеткадан суырыңыз да, жақын қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Микротолқынды пешті ашасына қол жететіндей етіп орнату керек.
- Микротолқынды пешті тек ас үй қаптамасының үстіне қойып пайдалану керек, микротолқынды пешті жиһаздың ішіне қоюға болмайды.

⚠ ЕСКЕРТУ
(Пеш функциясына ғана қатысты) - Опция

- **ЕСКЕРТУ:** Құрылғыны аралас режимде пайдаланған кезде, қызу пайда болатындықтан балалар пешті тек ересектердің қадағалауымен ғана пайдалануға тиіс.
- Құрылғы іске қосылып тұрғанда қызып кетеді. Пештің ішіндегі қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек.
- **ЕСКЕРТУ:** Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда қол жететін бөлшектері қызып тұруы мүмкін. Жас балаларды алыс ұстау керек.
- Бумен тазалағышты пайдалануға болмайды.

ЕСКЕРТУ: Электр қатеріне түсіп қалмас үшін, құрылғы шамын ауыстырар кезде оны электр желісінен ағытып алыңыз.

ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қол жететін бөліктері, құрылғыны пайдаланғанда қызып тұрады.
Қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек. 8 жасқа толмаған балаларды, үнемі байқап отырмаған жағдайда құрылғыдан алыс ұстау керек.

Бұл құрылғыны 8 жасқа толған және одан асқандар ғана қолдануға тиіс және кембағал, сезім жүйесі дамымаған немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар құрылғыны қауіпсіз қолдану, қатерлі жағдайлар туралы нұсқау алса немесе тиісті адамның қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс. Балалар құрылғымен ойнамауға тиіс.
Балалар үлкендердің қарауынсыз тазалау немесе күтім көрсету жұмыстарын орындамауға тиіс.

Түрпілі тазалағыш заттар немесе өткір металл қырғыштарды пеш есігінің шынысын тазалау үшін пайдаланбаңыз, себебі бұндай заттар шыны бетіне сызат түсіріп оның шытынап кетуіне алып келеді.

Құрылғының қол жететін беттерінің температурасы құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде жоғары болуы мүмкін.

Жұмыс істеп тұрған құрылғының есігі немесе сыртқы беті ыстық болуы мүмкін.

Құрылғыны және қорек сымын 8 жасқа толмаған балалардан алыс ұстаңыз.

Бұл құрылғылар жеке тұрған таймер немесе қашықтан басқару құралының көмегімен басқарылмайды.

Бұл 2-ші топтағы, B санатына жататын ISM құрылғысы. 2-ші топқа радио-жиіліктегі қуатты электромагнитті сәуле ретінде, материалдарды өңдеу үшін арнайы шығаратын ISM құрылғыларының барлығы, сондай-ақ EDM және доғамен дәнекерлейтін құрылғылар да жатады.
B санатына тұрмыста қолдануға арналған немесе төмен кернеулі желіге тіке жалғанған тұрғын үй кешендерінде қолданылатын құрылғылар жатады.

MC32F604TCT_BW_DE68-04173A-04_KK.indd 5 2014-07-17 1:03:52

МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ ОРНАТУ

Пешті тегіс, жазық, еденнен 85 см биік жерге қойыңыз. Пеш қойылатын бет, пештің салмағын көтере алатындай мықты болуға тиіс.

1. Пешті орнатқан кезде, пештің артқы жағы мен екі жақ жанынан кем дегенде 10 см (4 дюйм), пештің үстінен 20 см (8 дюйм) ашық орын қалдырыңыз.
2. Пештің ішіндегі орам материалдарының барлығын алыңыз.
3. Айналмалы шығырық пен бұрылмалы табақты орнатыңыз. Бұрылмалы табақтың еркін айнала алатындығына көз жеткізіңіз.
(Бұрылмалы табағы бар үлгілерге ғана арналған)
4. Микротолқынды пешті оның ашасына қол жететіндей етіп орнату керек.

☛ Қорек сымы бүлініп қалса, қатерлі жағдай орын алмас үшін оны өндіруші немесе өндірушінің уәкілетті агенті немесе білікті адам ауыстыруға тиіс. Өз қауіпсіздігіңізді қамтамасыз ету үшін қорек сымын жерге дұрыс қосылған АТ розеткасына жалғау керек.

☛ Микротолқынды пешті кәдімгі пештің немесе радиатордың қасы тәрізді ыстық немесе ылғалды жерге қоймаңыз. Пешті қуат көзіне қосуға байланысты параметрлерін орындау керек, ұзартқыш сым қолданылса, ол да пеш сымының стандартына сай келу керек. Микротолқынды пешті ең алғаш іске қоспас бұрын, пештің іші мен тығыздағышын дымқыл шүберекпен тазалаңыз.

МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ ТАЗАЛАУ

Микротолқынды пештің келесі бөлшектерін май және тағам қалдықтары жиналып қалмас үшін мерзімді түрде тазалап отыру керек:

- Ішкі және сыртқы беттері
- Есігі және тығыздағыштары
- Бұрылмалы табақ және айналмалы шығырықтар (Бұрылмалы табағы бар үлгілерге ғана арналған)

☛ Есік тығыздағыштарының таза екенін, әрі есіктің дұрыс жабылатын-жабылмайтынын **ӘРҚАШАН** тексеріп отырыңыз.

☛ Пешті таза ұстамасаңыз, оның бетінің сапасы кетіп, уақытынан бұрын істен шығып, қатерлі жағдайлар орын алуы мүмкін.

1. Сыртқы беттерін жұмсақ шүберекпен, жылы әрі сабынды сумен жуыңыз. Шайыңыз да, құрғатыңыз.
2. Пештің ішіндегі қалдықтар мен дақтарды сабынды суға батырылған шүберекпен тазалаңыз. Шайыңыз да, құрғатыңыз.

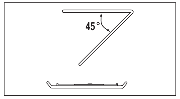
3. Қатып қалған тағам қалдықтарын жұмсарту және жағымсыз иісті кетіру үшін, бір кесе сұйылтылған лимон шырынын пештің ішіне қойыңыз да, қуатты ең үлкен мәнге қойып он минут қыздырыңыз.
4. Ыдыс жуғыш машинада жууға болатын табақты қажет кезде жуыңыз.

Саңылауларға су **ШАШЫРАТПАҢЫЗ**. Жеміргіш заттар немесе химиялық еріткіштерді **ЕШҚАШАН** қолданбаңыз. Есіктің тығыздағыштарын тазалағанда келесіні ескеріңіз:

- Ешбір қоқыс жиналып қалмасын
- Қоқыс есіктің жабылауына кедергі жасамасын

Микротолқынды пештің ішін жұмсақ жуғыш затпен әр қолданып болған сайын тазалаңыз, бірақ жарақаттанып қалмас үшін микротолқынды пешті тазалардың алдында әрқашан салқындатыңыз.

Пештің төбесін ішкі жағынан тазалау үшін қыздырғыш элементті 45° градусқа төмен түсіріп қойған ыңғайлы болады. (Тербелмелі қыздырғышы бар үлгілер ғана)



МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ САҚТАУ ЖӘНЕ ЖӨНДЕУ

Микротолқынды пешті сақтау және жөндеу кезінде, бірнеше қарапайым сақтық шараларын орындау керек. Есігі немесе есігінің тығыздағыштары бүлінген пешті іске қоспау керек:

- Топсалары сынған
- Тығыздағыштары бүлінген
- Пештің корпусы бұзылып немесе майысып қалған

Оны тек білікті, микротолқынды пешті жөндейтін маман ғана жөндеуге тиіс

Пештің сыртқы корпусын **ЕШҚАШАН** алмаңыз.
Егер пеш бүлініп, оны жөндеу қажет болса немесе оның қандай жағдайда екендігі сізді толғандырып жүрсе:

- Оны розеткадан ағытыңыз
- Ең жақын сатып алушыға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз

Пешті уақытша сақтап қоя тұрғыңыз келсе, құрғақ, шаң баспайтын жерді таңдаңыз.
Себебі: Шаң және ылғал пештің жұмыс жасайтын бөлшектеріне зиян келтіруі мүмкін.

Бұл микротолқынды пеш коммерциялық мақсатта қолдануға арналмаған.

Қауіпсіздікті сақтау мақсатында шамды пайдаланушы ауыстырмауға тиіс.
Жақын орналасқан Samsung тұтынушыға қызмет көрсету орталығына хабарласып, шамды ауыстырту үшін уәкілетті маманды шақыртыңыз.

MC32F604TCT_BW_DE68-04173A-04_KK.indd 7 2014-07-17 1:03:52

ҚАЗАҚ

ЕСКЕРТУ

ЕСКЕРТУ				
Құрылғыны білікті маман ғана өзгертуге немесе жөндеуге тиіс.	✓	✓	✓	✓
Тұмшаланып жабылған сауыттардағы сұйық заттарды және басқа тағамдарды микротолқын функциясымен қыздырмаңыз.	✓	✓	✓	✓
Өз қауіпсіздігіңізді қамтамасыз ету үшін, жоғары қысымдағы су бүріккіш немесе бумен тазалайтын құралдарды қолданбаңыз.	✓	✓	✓	✓
Бұл құрылғыны қыздырғыштың, тұтанғыш заттың қасына орнатпаңыз; ылғалды, майлы немесе шаңды жерге қойып немесе күн сәулесі тура түсетін және су ағатын немесе газ шығатын жерге; тегіс емес жерге қоймаңыз.	✓	✓	✓	✓
Бұл құрылғыны жергілікті және мемлекеттік ережелерге сай дұрыс жерге қосу керек.	✓	✓	✓	✓
Құрылғының ашасы қосылатын ағытпалар мен контакттарын, шаң немесе су тәрізді басқа заттардан құрғақ шүберекті қолданып мезгіл-мезгіл тазалап отырыңыз.	✓	✓	✓	✓
Қуат сымын тартпаңыз немесе қатты майыстырмаңыз немесе үстіне ауыр зат қоймаңыз.	✓	✓	✓	✓
Газ шығып кеткен кезде (мысалы, пропан, сұйылтылған газ т.с.с.) құрылғы ашасына қол тигізбей, бөлмені дереу желдетіңіз.	✓	✓	✓	✓
Ашаны дымқыл қолмен ұстамаңыз.	✓	✓	✓	✓
Іске қосылып тұрған құрылғыны ашасынан тартып электр желісінен ағытуға болмайды.	✓	✓	✓	✓
Саусақтарыңызды немесе бөгде затты құрылғыға сұқпаңыз, егер оған бөгде зат, мысалы су кіріп кеткен жағдайда, ашаны розеткадан суырыңыз да, жақын қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.	✓	✓	✓	✓
Құрылғыға шамадан тыс күш салмаңыз немесе баспаңыз.	✓	✓	✓	✓
Пешті раковина немесе шыны тәрізді осал заттардың үстіне қоймаңыз.	✓	✓		
Құрылғыны бензол, сұйылтқыш, алкоголь, бумен тазалағыш немесе жоғары қысыммен тазалағыш заттармен тазаламаңыз.	✓	✓	✓	✓
Кернеу, жиілік және тоқ параметрлерінің, өнімнің техникалық параметрлеріне сай келетініне көз жеткізіңіз.	✓	✓		✓
Ашаны розеткаға мықтап сұғыңыз. Көп ашалы адаптерді, ұзартқыш сымды немесе электр трансформаторын қолданбаңыз.	✓	✓	✓	
Қуат сымын темір затқа ілмеңіз, оны заттардың арасынан өткізіп төсеңіз немесе құрылғының артынан өткізіңіз.	✓	✓	✓	
Бүлінген ашаны, бүлінген қорек сымын немесе босап қалған розетканы қолданбаңыз. Құрылғының ашасы немесе қорек сымы бұзылса, жақындағы қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.	✓	✓	✓	✓
Пешке су құюға немесе суды тура бүркуге болмайды.	✓	✓		
Пештің үстіне, ішіне немесе есігінің үстіне зат қоюға болмайды.	✓	✓	✓	
Құрт-құмырысқаларды құртуға арналған бүріккіш тәрізді тұтанғыш затты пештің бетіне шашпаңыз.	✓	✓		
Пештің ішіне тұтанғыш зат салып сақтауға болмайды. Құрамында спирті бар тағамдарды немесе сусындарды қыздырған кезде өте сақ болыңыз, себебі спирттің буы пештің ыстық бөлігіне тиіп кетуі мүмкін.	✓		✓	✓
Есікті ашып-жапқан кезде балаларды алыс ұстаңыз, себебі олар есікке соғылып қалуы немесе саусақтарын есікке қыстырып алуы мүмкін.	✓	✓	✓	✓

★	**ЕСКЕРТУ:** Микротолқынды пеште сусындарды қыздырған кезде кенет тасып кетуі мүмкін, сондықтан да, сауытты абайлап ұстау керек; Бұндай жағдайдың алдын алу үшін, оларды ӘРҚАШАН пешті сөндіргеннен кейін, температура біркелкі болуы үшін кем дегенде 20 секунд пештің ішіне қоя тұрыңыз. Қажет болса, қыздырып жатқанда араластырыңыз және ӘРҚАШАН қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз. Бу шалып кетсе, төмендегі әрекеттерді орындап, АЛҒАШҚЫ ЖӘРДЕМ көрсетіңіз: • Бу шалып кеткен жерді кем дегенде 10 минут суық суға малыңыз. • Таза, құрғақ дәкемен жабыңыз. • Ешбір крем, май немесе лосьон жақпаңыз.	✔	✔	✔	✔
⊘	Науаны немесе торды тағам пісіріп болғаннан кейін суға дереу салмаңыз, себебі науа немесе тор сынып кетуі немесе оларға зақым келуі мүмкін.				✔
⊘	Микротолқынды пешті тағамды майға батырып қуыру үшін пайдаланбаңыз, себебі, май температурасын бақылау мүмкін емес. Бұның нәтижесінде ыстық тұрған сұйықтық кенет тасып төгілуі мүмкін.	✔			✔

⚠ АБАЙ БОЛЫҢЫЗ

		Өрт	Электр	Ыстық	Жарылыс
★	Тек микротолқынды пеште қолдануға болатын ыдыс-аяқтарды ғана қолданыңыз; металл сауыттардың ешқайсысын, жиектері алтын немесе күміспен жалатылған ас ыдыстарын, істік, шанышқыларды т.с.с. ешқашан ҚОЛДАНБАҢЫЗ; Қағаз немесе пластик қалталардың сымтемірден жасалған бауларын алыңыз. Себебі : Электр жарқылы немесе қысқа тұйықталу пешті бүлдіруі мүмкін.	✔		✔	✔
⊘	Микротолқынды пешті қағаз немесе киім кептіру үшін қолданбаңыз.	✔		✔	✔
★	Аз тағамды қыздырған кезде қатты ысып және күйіп кетпес үшін қысқа қыздыру уақытын қолданыңыз.	✔		✔	✔
⊘	Қорек сымы немесе ашасын суға батырмаңыз, қорек сымын қызу көзінен алыс ұстаңыз.	✔	✔		
⊘	Қабығы аршылмаған немесе бітеулей пісірілген жұмыртқаны микротолқынды пеште қыздыруға болмайды, себебі олар жарылып кетуі, тіптен қыздырып болғаннан кейін де жарылуы мүмкін; Сондай-ақ, ауа өткізбейтін немесе тұмшаланып жабылған шөлмектерді, қалбырларды, сауыттарды, бітеу жаңғақтарды, қызанақтарды т.с.с. қыздырмаңыз.			✔	✔
⊘	Желдеткіш саңылауларды киіммен немесе қағазбен бітемеңіз. Пештен ыстық ауа шығатындықтан, бұндай заттар өртенуі мүмкін. Сондай-ақ, пеш қатты қызып кетіп, автоматты түрде сөніп, әбден суығанша сөнген қалпы тұруы мүмкін.	✔		✔	
✋	Байқаусызда күйіп қалмас үшін, тағамды пештен алар кезде әрқашан пешке арналған қолғапты қолданыңыз.			✔	
★	Сұйық заттарды қыздырудың орта тұсына келгенде немесе қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз және қыздырып болғаннан кейін кенет тасып кетпес үшін 20 секунд қоя тұрыңыз.			✔	
★	Пештің есігін ашқан кезде, ыстық ауа немесе буға күйіп қалмас үшін қолдың ұзындығындай жерде алыс тұрыңыз.			✔	
⊘	Бос тұрған микротолқынды пешті іске қоспаңыз. Қауіпсіздікті сақтау мақсатында микротолқынды пеш автоматты түрде 30 минутқа сөнеді. Микротолқынды пеш кенет іске қосылып кетсе микротолқын қуатын сіңіру үшін оның ішіне әрқашан бір стакан су қойып қоюды ұсынамыз.	✔			✔
★	Пешті осы нұсқаулықта көрсетілген қашықтықтарды сақтап орнатыңыз. (Микротолқынды пешті орнату тарауын қараңыз.)	✔		✔	
★	Пештің қасында орналасқан розеткаларға басқа электр құрылғыларын жалғаған кезде абай болыңыз.	✔	✔	✔	

MC32F604TCT_BW_DE68-04173A-04_KK.indd 9 2014-07-17 1:03:55

АСҚЫН МИКРОТОЛҚЫН ҚУАТЫНЫҢ ӘСЕРІНЕН САҚТАНДЫРАТЫН САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ (МИКРОТОЛҚЫН ФУНКЦИЯСЫНА ҒАНА ҚАТЫСТЫ)

Төмендегі сақтық шаралары орындалмаса, микротолқын қуатының қатеріне ұшырауыңыз мүмкін.

(a) Ешқашан есігі ашық тұрған пешті іске қосам деп әрекет жасауға немесе қауіпсіздік тетігін (есіктің бекітпесі) бұзуға немесе қауіпсіздік тетігінің саңылауларына бөгде зат сұғуға болмайды.

(b) Пештің есігі мен алдыңғы жағының арасына ештеңе қыстырмаңыз немесе тығыздағыштарға тағам немесе тазалағыш заттың қалдықтары жиналуына ЖОЛ БЕРМЕҢІЗ. Есік пен есік тығыздағышының беттерін, пеш жұмыс жасап болғаннан кейін дымқыл шүберекпен сүртіп, содан кейін жұмсақ, құрғақ шүберекпен тазалаңыз.

(c) Пеш бұзылып қалса, оны өндіруші тарапынан микротолқынды пешті жөндеу бойынша дайындықтан өткізілген техник жөндемейінше ІСКЕ ҚОСПАҢЫЗ. Пеш есігінің дұрыс жабылуы мен төмендегілерге еш нұқсан келмеудің ерекше маңызы бар:

(1) есік (майысқан)

(2) есіктің топсалары (сынық немесе босап қалған)

(3) есіктің тығыздағышы және тығыздағыш беттер

(d) Бұл пешті өндіруші тарапынан микротолқынды пешті жөндеу бойынша дайындықтан тиісті түрде өткізілген техниктен басқа адам жөндеуге тиіс емес.

Құрылғының керек-жарақтарын ауыстыру немесе косметикалық зақымдарды жөндеу жұмыстарын, пайдаланушы құрылғыға зақым келтірсе және/немесе керек-жарақтарын жоғалтып алса, Samsung жөндеу жұмыстарын ақылы түрде іске асырады. Бұған келесі жағдайлар жатады:

(a) Соғылған, сызылған немесе сынған есік, тұтқа, сыртқы панель немесе басқару панелі.

(b) Сынған немесе жоғалып кеткен науа, сырғыма жол, жалғастырғыш немесе темір тор.

- Құрылғыны тек осы пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген мақсатта ғана қолданыңыз. Бұл пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген "Ескертулер" мен "Қауіпсіздік нұсқауларында", орын алуы ықтимал жағдайлар мен оқиғалардың барлығы бірдей қамтылмаған. Құрылғыны абайлап, сақтықпен орнатуға, күтім көрсетуге, іске қосуға өзіңіз міндеттісіз.
- Себебі төменде көрсетілген нұсқауларда құрылғының әр түрі қамтылғандықтан, сіздің микротолқынды пешіңіздің техникалық сипаттамасы, осы нұсқаулықта көрсетілген құрылғылардан сәл өзгеше болуы және ескерту белгілерінің барлығы бірдей сізге қатысты болмауы мүмкін. Толғандырып жүрген мәселе немесе сұрағыңыз болса, жақын орналасқан жергілікті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз немесе www.samsung.com веб-сайтынан ақпарат және көмек алыңыз.
- Бұл микротолқынды пеш тағам ысытуға арналған. Бұл тек үйде ғана қолдануға арналған. Матаны немесе дән толтырылған жастықшаларды қыздырмаңыз, жанып кетуі және өртке ұласуы мүмкін. Құрылғыны дұрыс немесе тиісті түрде қолданбау нәтижесінде бірнәрсе бүлінсе, өндіруші жауапкершілік көтермейді.
- Пешті таза ұстамаған жағдайда, оның бетінің сапасы кетіп, құрылғының қолданыс мерзімінің уақытынан бұрын аяқталуына әсер етуі және қатерлі жағдайлар орын алуы мүмкін.

АТАЛҒАН ӨНІМДІ ДҰРЫС ПАЙДАЛАНУ (ЭЛЕКТР ҚУАТЫН ШЫҒЫНДАУ ЖӘНЕ ЭЛЕКТРОНДЫҚ ЖАБДЫҚ)

(Жеке қоқыс жинайтын жүйесі бар елдерге қатысты)

Өнімдегі, акцессуардағы немесе нұсқаулықтағы бұл таңбалау өнімді және оның электрондық аксессуарларын (мысалы, қуат беру құрылғысын, құлаққаптың, USB кабелін), олардың қызмет ету мерзімі өткен соң, үйде басқа мақсатта пайдалануға болмайтындығын білдіреді. Қалдықтардың бақыланбайтын пайдаланылуынан қоршаған ортаға немесе адам денсаулығына зиян келтірудің алдын алу үшін бұл заттарды басқа қалдық түрлерінен бөлек алып қойыңыз және оларды материалдық ресурстарды екінші рет пайдалану үшін қолданыңыз.

Үйде пайдаланушылар экологиялық қауіпсіз түрде қайта өңдеу үшін осы өнімді қай жерден және қалай алуға болатынын анықтау мақсатында, осы өнімді сатып алған жердегі ретейлермен немесе оның жергілікті кеңсесімен хабарласуы тиіс.

Іскерлік пайдаланушылар сату-сатып алу шартының талаптары мен ережелерін тексеру үшін өзінің жабдықтаушысымен хабарласуы тиіс. Осы өнім және оның электрондық аксессуарлары жойылатын басқа пайдаланған қаптамалармен араласып кетпеуі тиіс.

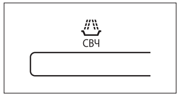
МАЗМҰНЫ

Қысқаша нұсқаулық 11
Қуатты үнемдеу режимін орнату 12
Басқару панелі 12
Пеш 13
Керек-жарақтары 13
Уақытты орнату 14
Пештің дұрыс жұмыс жасап тұрғанын тексеру 14
Микротолқынды пеш қалай жұмыс жасайды 14
Пісіру/Қыздыру 15
Қуат деңгейлері және уақыт өзгерістері 15
Пісіруді тоқтату 16
Пісіру уақытын реттеу 16
Жібіту функциясын қолдану 16
Қуатпен жібіту бағдарламаларын пайдалану 17
Орыс дәстүрімен автоматты түрде пісіру функциясын қолдану 18
Орыс дәстүрімен автоматты түрде пісіру бағдарламаларын пайдалану 18
Денс. пайдалы қуыру функциясын пайдалану 28
Денс. пайдалы қуыру бағдарламаларын пайдалану 29
Йогуртты автоматты пісіру функциясын қолдану 30
Автоматты йогурт бағдарламаларын пайдалану 30
Сигнал құралын өшіру 31
Микротолқынды пештің қауіпсіздік құралы 31
Көп циклді пісіру 31
Пешті алдын ала жылдам қыздыру 32
Конвекция режимі бойынша пісіру 32
Керек-жарақтарды таңдау 33
Гриль жасау 33
Микротолқын және гриль функциясын бірге қолдану 34
Микротолқын және конвекция аралас режим 34
Ыдыстың жарамдылығын анықтау 35
Тағам пісіруге катысты ақыл-кеңес 36
Ақаулық туындаса немесе күмән пайда болса не істеу керек 46
Техникалық параметрлері 47

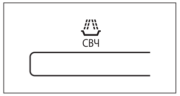
ҚЫСҚАША НҰСҚАУЛЫҚ

Біраз тағам пісіргіңіз келсе.

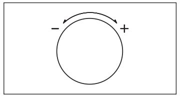
1. Тағамды пешке салыңыз.
   СВЧ (Микротолқын) ( ) түймешігін басыңыз.



2. **СВЧ (Микротолқын)** ( ) түймешігін қажетті қуат деңгейі көрсетілгенше басыңыз.



3. Пісіру уақытын **тетікті** қажетінше бұрап таңдаңыз.



4. **СТАРТ/+30 сек (Бастау/+30с)** (/+30 сек) түймешігін басыңыз.
   Нәтижесі: Тағам пісе бастайды.
   - Тағамды пісіріп болғаннан кейін пештен сигнал естіледі де, "0" төрт рет жыпылықтайды. Содан кейін пеш минутына бір рет сигнал береді.

Қосымша 30 секунд қосқыңыз келсе.

Тағамды пеш ішінде қалдырыңыз.
Қосымша 30 секунд қосқыңыз келген сайын **СТАРТ/+30 сек (Бастау/+30с)** (/+30 сек) түймешігін бір немесе бірнеше рет басыңыз.

MC32F604TCT_BW_DE68-04173A-04_KK.indd 11 2014-07-17 1:03:56

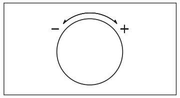
ҚАЗАҚ

Шамалы тағам жібіткіңіз келсе.

1. Мұздатылған тағамды пешке салыңыз. **Быстрая разморозка (Қуатпен жібіту)** (⁂) түймешігін басыңыз.

2. Тағам санатын **Быстрая разморозка (Қуатпен жібіту)** (⁂) түймешігін қажетті тағам санаты таңдалғанша басып таңдаңыз.

3. Салмақты **тетікті** қажетінше бұрап таңдаңыз.

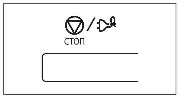


4. **СТАРТ/+30 сек (Бастау/+30с)** (◇/+30 сек) түймешігін басыңыз.
   Нәтижесі: Тағам жіби бастайды.
   - Тағамды пісіріп болғаннан кейін пештен сигнал естіледі де, "0" төрт рет жыпылықтайды. Содан кейін пеш минутына бір рет сигнал береді.

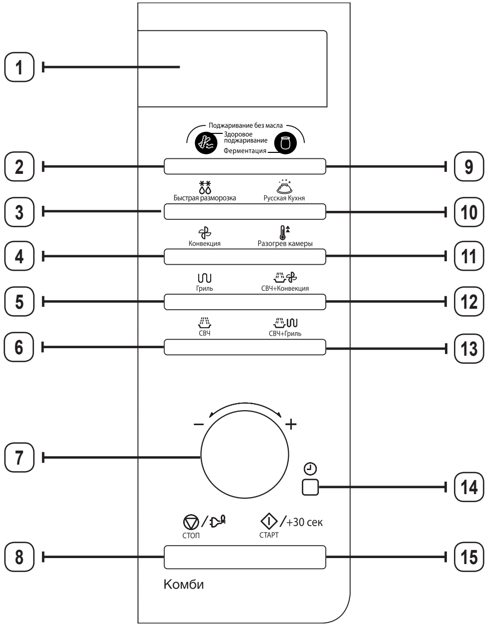
ҚУАТТЫ ҮНЕМДЕУ РЕЖИМІН ОРНАТУ

Пештің қуатты үнемдеу режимі бар. Бұл функция пеш іске қосылмай тұрған кезде электр тоғын үнемдейді.

- **Тоқтату/Үнемді** (◎/⌂) түймешігін басыңыз.
- Қуат үнемдеу режимін алу үшін есікті ашыңыз немесе **Тоқтату/Эко** (◎/⌂) түймешігін басыңыз. Содан кейін бейнебетте ағымдық уақыт пайда болады. Пеш іске қосуға дайын.



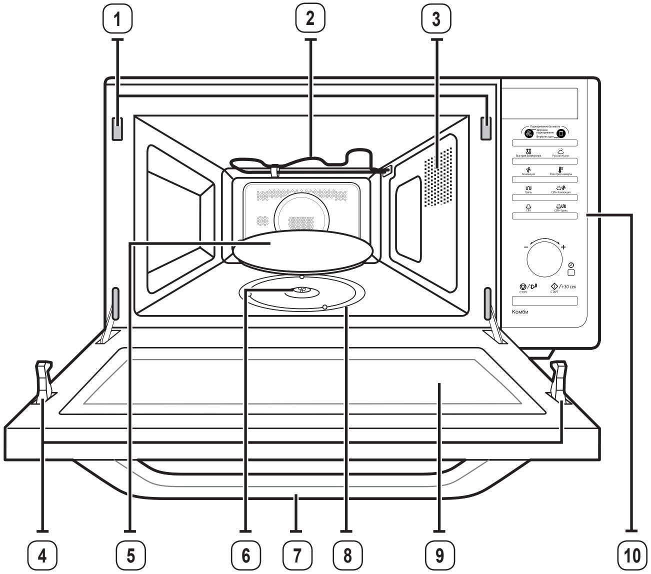
БАСҚАРУ ПАНЕЛІ



1. БЕЙНЕБЕТ
2. ДЕНС. ПАЙДАЛЫ ҚУЫРУ ТҮЙМЕШІГІ
3. ҚУАТПЕН ЖІБІТУ ТҮЙМЕШІГІ
4. КОНВЕКЦИЯ ТҮЙМЕШІГІ
5. ГРИЛЬ ТҮЙМЕШІГІ
6. МИКРОТОЛҚЫН ТҮЙМЕШІГІ
7. ТЕТІК (САЛМАҚ/ҰСЫНУ МӨЛШЕРІ/УАҚЫТ)
8. ТОҚТАТУ/ҮНЕМДІ ТҮЙМЕШІГІ
9. ЙОГУРТ ТҮЙМЕШІГІ
10. АВТ. ТҮРДЕ ОРЫС ДӘСТҮРІМЕН ПІСІРУ ТҮЙМЕШІГІ
11. АЛДЫН АЛА ЖЫЛДАМ ҚЫЗДЫРУ ТҮЙМЕШІГІ
12. МИКРОТОЛҚЫН+КОНВЕКЦИЯ ТҮЙМЕШІГІ
13. МИКРОТОЛҚЫН+ГРИЛЬ ТҮЙМЕШІГІ
14. САҒАТ ҚОЮ ТҮЙМЕШІГІ
15. БАСТАУ/+30С ТҮЙМЕШІГІ

MC32F604TCT_BW_DE68-04173A-04_KK.indd 12 2014-07-17 1:03:56

ПЕШ

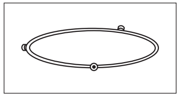


1. ҚАУІПСІЗДІК БЕКІТПЕСІ САҢЫЛАУЛАРЫ
2. ҚЫЗДЫРҒЫШ ЭЛЕМЕНТ
3. ЖЕЛДЕТКІШ САҢЫЛАУЛАР
4. ЕСІК БЕКІТПЕЛЕРІ
5. БҰРЫЛМАЛЫ ТАБАҚ
6. ЖАЛҒАСТЫРҒЫШ
7. ЕСІКТІҢ ТҰТҚАСЫ
8. АЙНАЛМАЛЫ ШЫҒЫРЫҚ
9. ЕСІК
10. БАСҚАРУ ПАНЕЛІ

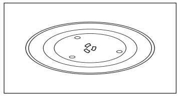
КЕРЕК-ЖАРАҚТАРЫ

Құрылғының қандай үлгісін таңдап алғаныңызға қарай, онымен бірге әр түрлі жолмен қолдануға болатын бірнеше керек-жарақ жеткізіледі.

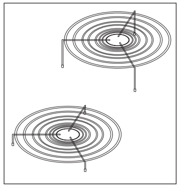
1. **Айналмалы шығырық**, пеш ортасына қойылады.
   <u>**Мақсаты:**</u> Айналмалы шығырық бұрылмалы табақты ұстап тұрады.



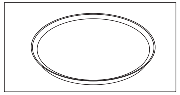
2. **Бұрылмалы табақ,** ортасы жалғастырғышқа кіріктіріледі де, айналмалы шығырыққа қойылады.
   <u>**Мақсаты:**</u> Бұрылмалы табақ тамақ пісіретін негізгі орын болып табылады: оны тазалау үшін оңай алуға болады.



3. **Үстіңгі тор, Астыңғы тор**, бұрылмалы табақтың үстіне қойылады.
   <u>**Мақсаты:**</u> Темір торларды екі тағамды бір уақытта пісіру үшін қолдануға болады. Кішкене тағамды бұрылмалы табаққа, екінші тағамды торға қоюға болады. **Темір торды гриль, конвекция және аралас режимдері арқылы пісіру үшін қолдануға болады.**



4. **Жұқа табақ**, бұрылмалы табақтың үстіне қойылады.
   <u>**Мақсаты:**</u> Жұқа табақ тағамның астыңғы жағын микротолқынмен немесе гриль аралас пісіру режимдерін қолданып қызартып пісіру және кондитер өнімдері мен пиццаның қыртысын қытырлақ етіп пісіру үшін пайдаланылады.



ҚАЗАҚ

ҚАЗАҚ

УАҚЫТТЫ ОРНАТУ

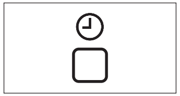
Сіздің микротолқынды пешіңізге сағат орнатылған. Қуат көзіне қосылған кезде, бейнебетте “:0”, “88:88” немесе “12:00” автоматты түрде пайда болады. Ағымдық уақытты орнатыңыз. Уақытты 24- сағат немесе 12-сағаттық режим бойынша көрсетуге болады.
Сағатты келесі жағдайларда орнату керек:

- Микротолқынды пешті алғаш орнатқанда
- Электр қуаты өшіп қалғанда

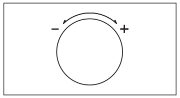
Жазғы және қысқы уақыттарды ауыстырған кезде сағатты қайта орнатуды ұмытпаңыз.

Қуатты авт. түрде үнемдеу функциясы : Құрылғы функцияның ортасына келген кезде немесе уақытша тоқтап тұрған кезде ешбір функцияны таңдамасаңыз, функция біржола тоқтайды да, 25 минуттан кейін сағат көрсетіледі. Есік ашық тұрса, пештің шамы 5 минуттан кейін сөнеді.

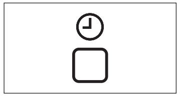
1. **Сағатты келесі режимге қою үшін...**
24-сағаттық режим
12-сағаттық режим
Содан кейін **Сағат** (⏲) түймешігін бір немесе екі рет басыңыз



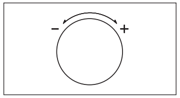
2. Сағатты орнату үшін **тетікті** бұраңыз.



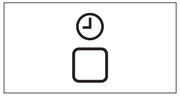
3. **Сағат** (⏲) түймешігін басыңыз.



4. Минутты орнату үшін **тетікті** бұраңыз.



5. Дұрыс уақыт көрсетілген кезде, сағат жұмыс істей бастау үшін **Сағат** (⏲) түймешігін басыңыз.
Нәтижесі: Микротолқынды пешті қолданбаған кезде, уақыт әрқашан көрсетіліп тұрады.

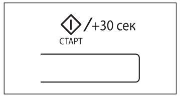


ПЕШТІҢ ДҰРЫС ЖҰМЫС ЖАСАП ТҰРҒАНЫН ТЕКСЕРУ

Келесі қарапайым әрекетті орындау арқылы пештің әрқашан дұрыс жұмыс жасап тұрғанын тексере аласыз. Егер күмәндансаңыз, келесі беттегі "Ақаулық туындаса немесе күмән пайда болса не істеу керек" тарауын қараңыз.

Пештің ашасы сәйкес келетін розеткаға жалғанып тұруға тиіс. Бұрылмалы табақ пештің ішіндегі орнында тұруға тиіс. Ең үлкен мәннен (100 % - 900 Вт) басқа қуат мәні қолданылса, суды қайнатуға көбірек уақыт кетеді.

Пештің есігін есіктің үстіңгі жағындағы тұтқаны тартып ашыңыз. Бұрылмалы табаққа бір кесе су қойыңыз. Есікті жабыңыз.



СТАРТ/+30 сек (Бастау/+30с) (◇/+30 сек) түймешігін басып, уақытты 4 немесе 5 минутқа
СТАРТ/+30 сек (Бастау/+30с) (◇/+30 сек) түймешігін қажетінше басып қойыңыз.

Нәтижесі: Пеш суды 4 немесе 5 минутта қыздырады. Содан кейін су қайнауға тиіс.

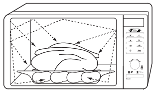
МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШ ҚАЛАЙ ЖҰМЫС ЖАСАЙДЫ

Микротолқындар - жоғары жиіліктегі электромагниттік толқындар; бөлінген қуат тағамның түрі мен пішімін өзгертпей пісіруге немесе қыздыруға мүмкіндік береді.
Микротолқынды төмендегі әрекеттер үшін қолдануға болады:

- Жібіту
- Алдын ала қыздыру
- Пісіру

Пісіру принципі

1. Магнетронды түтіктен шыққан микротолқын, бұрылмалы табақтың үстінде айналып тұрған тағамға біркелкі таралады. Сондықтан да, тағам біркелкі піседі.



2. Микротолқындар тағамның түбіне дейін, шамамен 1 дюймге (2,5 см) дейін сіңеді. Содан кейін қызу тағамның ішінде тарала бастайды да, тағам пісе түседі.

3. Пісіру уақыты қолданылған ыдыс пен тағамның сапасына қарай әртүрлі болады.
   - Мөлшері және тығыздығы
   - Судың мөлшері
   - Бастапқы температурасы (тоңазытқышта болды ма, жоқ па)

☛ Қызу таралған кезде тағамның ортасы піседі де, тағам пештен алынғаннан кейін де пісе береді. Рецептіде және осы кітапшада көрсетілген тағамды қоя тұру уақытын, келесіні орындау үшін сақтау керек:

- Тағам шетінен ортасына дейін біркелкі піседі
- Тағамның бәр жеріндегі температура бірдей

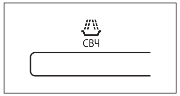
ПІСІРУ/ҚЫЗДЫРУ

Төменде тағамды қалай пісіруге немесе қыздыруға болатындығы туралы айтылған.

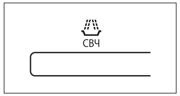
Пешті қараусыз қалдырардың алдында ӘРҚАШАН пісіру параметрлерін тексеріңіз.

Есікті ашыңыз. Тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Есікті жабыңыз. Бос тұрған микротолқынды пешті ешқашан қоспаңыз.

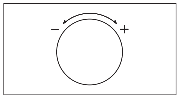
1. **СВЧ (Микротолқын)** ( ) түймешігін басыңыз.
   Нәтижесі: Бейнебетте келесі көрсетіледі:
   (микротолқын режимі)



2. Тиісті қуат мәнін **СВЧ (Микротолқын)** ( ) түймешігін қажетті қуат мәні көрсетілгенше қайта басып таңдаңыз. Қосымша ақпаратты қуат мәндері көрсетілген келесі кестеден қараңыз.



3. Пісіру уақытын **тетікті** бұрап орнатыңыз.
   Нәтижесі: Пісіру уақыты көрсетіледі.



4. **СТАРТ/+30 сек (Бастау/+30с)** (/+30 сек) түймешігін басыңыз.
   Нәтижесі: Пештің шамы жанады да, бұрылмалы табақ айнала бастайды. Тағам пісе бастайды, пісіп болғаннан кейін:
   - Пештен сигнал естіледі де, "0" төрт рет жыпылықтайды.
     Содан кейін пеш минутына бір рет сигнал береді.

☛ Пештің ішіндегі ағымдық Қуат деңгейін білу үшін **СВЧ (Микротолқын)** ( ) түймешігін бір рет басыңыз. Тағам пісіру барысында қуат деңгейін өзгерткіңіз келсе, қажетті қуат деңгейін таңдау үшін **СВЧ (Микротолқын)** ( ) түймешігін екі рет немесе бірнеше рет басыңыз.

Жылдам бастау:

Тағамды аз уақыт ішінде ең жоғарғы қуатқа (900 Вт) қойып қыздырғыңыз келсе, **СТАРТ/+30 сек (Бастау/+30с)** (/+30 сек) түймешігін, 30 секунд пісіру уақытын қосқыңыз келген сайын бір рет басуға болады. Пеш дереу іске қосылады.

ҚУАТ ДЕҢГЕЙЛЕРІ ЖӘНЕ УАҚЫТ ӨЗГЕРІСТЕРІ

Қуат функциясы бөлінетін қуаттың мөлшері мен тағам пісіруге немесе қыздыруға қажетті уақытты, тағамның түрі мен мөлшеріне қарай бейімдеуге мүмкіндік береді. Алты қуат деңгейінен қажетін таңдай аласыз.

Қуат мәні	Пайыз	Шығысы
ЖОҒАРЫ	100 %	900 Вт
ОРТАША ЖОҒАРЫ	67 %	600 Вт
ОРТАША	50 %	450 Вт
ОРТАШАДАН ТӨМЕН	33 %	300 Вт
ЖІБІТУ	20 %	180 Вт
ТӨМЕН	11 %	100 Вт

Рецептілерде және осы кітапшада көрсетілген пісіру уақыттары, арнайы көрсетілген қуат мәндеріне сай келеді.

Егер мына параметрді таңдасаңыз...	Пісіру уақыты...
Жоғарырақ қуат деңгейі	Азайтылған
Төменірек қуат деңгейі	Көбейтілген

ПІСІРУДІ ТОҚТАТУ

Келесі әрекетті орындау үшін тағам пісіруді кез келген уақытта тоқтатуға болады:

- Тағамды тексеру
- Тағамды аудару немесе араластыру
- Қоя тұру

Тағам пісіруді тоқтату үшін:	Содан кейін...
Уақытша	Уақытша: Есікті ашыңыз немесе Тоқтату түймешігін бір рет басыңыз. **Нәтижесі:** Тағам пісіру тоқтайды. Тағам пісіруді жалғастыру үшін есікті қайта жауып, **СТАРТ/+30 сек (Бастау/+30с)** (◇/+30 сек) түймешігін басыңыз.
Толық	Толық: Тоқтату түймешігін екі рет басыңыз. **Нәтижесі:** Тағам пісіру тоқтайды. Пісіру параметрлерін біржола тоқтатқыңыз келсе, **Тоқтату/Үнемді** (⊘/Эко) түймешігін қайта басыңыз.

ПІСІРУ УАҚЫТЫН РЕТТЕУ

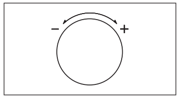
Пісіру уақытын әрбір қосқыңыз келген 30 секунд үшін **СТАРТ/+30 сек (Бастау/+30с)** (◇/+30 сек) түймешігін бір рет басып ұзартуға болады.

- Тағамның қалай пісіп жатқанын көру үшін есікті кез келген уақытта ашып қарауға болады
- Қалған пісіру уақытын көбейтіңіз

Тағам пісіру уақытын көбейту үшін **СТАРТ/+30 сек (Бастау/+30с)** (◇/+30 сек) түймешігін, қосқыңыз келген әр 30 секунд үшін бір рет басыңыз.

- Мысалы: Үш минут қосу үшін **СТАРТ/+30 сек (Бастау/+30с)** (◇/+30 сек) түймешігін алты рет басыңыз.

Пісіру уақытын тетікті бұрап көбейтуге/азайтуға да болады.



- Пісіру уақытын көбейту үшін тетікті оңға бұраңыз
- Пісіру уақытын азайту үшін тетікті солға бұраңыз

ЖІБІТУ ФУНКЦИЯСЫН ҚОЛДАНУ

Жібіту функциясы (❄) етті, құс етін, балықты, нанды, торт және жеміс-жидекті жібітуге көмектеседі. Жібіту уақыты мен қуат мәні автоматты түрде орнайды. Тек бағдарлама мен салмақты таңдасаңыз жеткілікті.

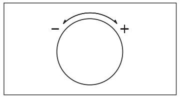
Микротолқынға төзімді сауыттарды ғана қолданыңыз.

Есікті ашыңыз. Мұздатылған тағамды бұрылмалы табақтың ортасындағы керамикаға салыңыз. Есікті жабыңыз.

1. **Быстрая разморозка (Қуатпен жібіту)** (❄) түймешігін басыңыз.

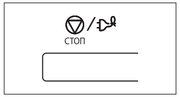
2. **Быстрая разморозка (Қуатпен жібіту)** (❄) түймешігін басып, пісірілетін тағамның түрін таңдаңыз. Әр түрлі алдын ала бағдарламаланған параметрлерді келесі беттегі кестеден қараңыз.

3. Тағамның салмағын **тетікті** бұрап таңдаңыз.



4. **СТАРТ/+30 сек (Бастау/+30с)** (◇/+30 сек) түймешігін басыңыз.
   Нәтижесі:
   - Жібіту басталады.
   - Тағамды жібітіп жатқанда пештен сигнал естіліп, тағамды аудару қажет екенін хабарлайды.

5. Жібіту үрдісін аяқтау үшін **Тоқтату/Эко** (⊘/Эко) түймешігін басыңыз.
   Нәтижесі: Тағамды пісіріп болғаннан кейін пештен сигнал естіледі де, "0" төрт рет жыпылықтайды. Содан кейін пеш минутына бір рет сигнал береді.



Сонымен қатар, тағамды қолдан жібітуге де болады. Ол үшін микротолқын функциясының қуатын 180 Вт мәнге қойып таңдаңыз. Қосымша ақпаратты 41-ші беттегі "Жібіту" тарауынан қараңыз.

ҚУАТПЕН ЖІБІТУ БАҒДАРЛАМАЛАРЫН ПАЙДАЛАНУ

Келесі кестеде әртүрлі жібіту бағдарламалары, тағамның мөлшері, қоя тұру уақыты мен тиісті ұсыныстар берілген. Тағамды жібітудің алдында орам материалдарының барлығын алыңыз.
Етті, құс етін және балықты жалпақ шыны табаққа немесе керамика табаққа салыңыз да, нан мен тортты ас үй қағазына салыңыз.

Код	Тағам	Үлестіру мөлшері (г)	Қоя тұру уақыты (мин)	Ұсыныстар
1	**Ет**	200-1500	20-90	Шеттерін алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде етті аударыңыз. Бұл сиыр, қой, шошқа етін, стейк, туралған ет, фаршталған етті пісіруге жарайтын бағдарлама.
2	**Құс еті**	200-1500	20-90	Сирақтары мен қанаттарының ұшын алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде құс етін аударыңыз. Бұл бүтін тауықты да, сонымен қатар бөлшектелген тауық етін де пісіруге жарайтын бағдарлама.
3	**Балық**	200-1500	20-80	Бүтін балықтың құйырығын алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде балықты аударыңыз. Бұл бүтін балықты да, балық филесін де пісіруге жарайтын бағдарлама.
4	**Нан/Торт**	125-1000	10-60	Нанды ас үй қағазына көлденеңінен қойыңыз да, пештен сигнал естілген кезде дереу аударыңыз. Тортты керамика табаға қойып, егер мүмкін болса, пештен сигнал естілген бетте аударыңыз. (Пеш жұмыс жасай береді, есікті ашқан кезде тоқтап қалады.) Бағдарлама нанның туралған, туралмаған барлық түрлеріне, сонымен қатар булочка мен багетаға да жарайды. Булочкаларды айналдыра қойыңыз. Бұл бағдарлама ашыған қамырдан жасалған торт, печенье, чизкейк және ашымаған қамырдан жасалған кондитер өнімдерінің барлығына сай келеді. Бұл шала ашыған/қытырлақ кондитер өнімдері, жеміс және кремі бар торттарға, сонымен қатар үсті шоколадпен безендірілген торттарға сай келмейді.
5	**Жеміс**	100-600	5-20	Жемістерді шыны табаққа біркелкі таратып салыңыз. Бұл жемістердің барлық түрлеріне сай келетін бағдарлама.

ҚАЗАҚ

MC32F604TCT_BW_DE68-04173A-04_KK.indd 17 2014-07-17 1:03:58

ОРЫС ДӘСТҮРІМЕН АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ПІСІРУ ФУНКЦИЯСЫН ҚОЛДАНУ

Русская Кухня ( ) (Авт. түрде орыс дәстүрімен пісіру) функциясының алдын ала бағдарламаланған пісіру уақыттары бар. Пісіру уақыты немесе қуат мәнін орнатудың қажеті жоқ. Тағамның үстелге тартылатын мөлшерін **тетікті** бұрап реттей аласыз.

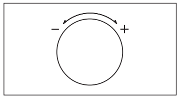
☛ ӘРҚАШАН микротолқынға және пешке төзімді ыдыстарды қолданыңыз. Шыны және керамика ыдыстар, микротолқын тағамға біркелкі таралуға көмектесетіндіктен микротолқынды пеш үшін тамаша ыдыс болып табылады. Пештің ішіндегі ыдыстар өте ыстық болатындықтан, оларды ӘРҚАШАН қолғап киіп ұстаңыз.

Есікті ашыңыз. Тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Есікті жабыңыз.

1. **Русская Кухня (Авт. түрде Орыс дәстүрімен пісіру)** ( ) түймешігін басыңыз.

2. Пісіретін тағамның санатын **Русская Кухня (Авт. түрде Орыс дәстүрімен пісіру)**( ) түймешігін басып таңдаңыз. Әр түрлі алдын ала бағдарламаланған параметрлерді келесі беттегі кестеден қараңыз.
   - Орыс дәстүрімен пісіру ( ) түймешігін бір рет басыңыз: 1. Таңғы ас
   - Орыс дәстүрімен пісіру ( ) түймешігін екі рет басыңыз: 2. Түскі ас
   - Орыс дәстүрімен пісіру ( ) түймешігін үш рет басыңыз : 3. Кешкі ас
   - Орыс дәстүрімен пісіру ( ) түймешігін төрт рет басыңыз : 4. Арнайы жағдайлар

3. Тағам түрін **тетікті** бұрап таңдаңыз.



4. **СТАРТ/+30 сек (Бастау/+30с)** (/+30 сек) түймешігін басыңыз.

   <u>**Нәтижесі:**</u> Тағам алдын ала бағдарламаланған параметр бойынша пісіріледі.
   - Тағамды пісіріп болғаннан кейін пештен сигнал естіледі де, "0" төрт рет жыпылықтайды. Содан кейін пеш минутына бір рет сигнал береді.

ОРЫС ДӘСТҮРІМЕН АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ПІСІРУ БАҒДАРЛАМАЛАРЫН ПАЙДАЛАНУ

Келесі кестеде 4 автоматты түрде орыс дәстүрімен пісіру функциясы/пісіру бағдарламалары, тағамның мөлшері, қоспалары және тиісті ұсыныстар берілген.

1. Таңғы ас ( )

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1-1	Ботқа	260 г	Кебір орыс ботқасы «Геркулес» – 50 г, қант – 5 г, тұз – 0,5 г, қайнаған су – 200 мл, суық сүт – 100 мл
	Ұсыныстар		
	Шыныаяқ тәрізді үлкен ыдысқа құрғақ ботқаны, қант пен тұзды салыңыз. Қайнап тұрған судан, сүттен қосып, жақсылап араластырыңыз. Пісіре бастаңыз. Дайындап болғаннан кейін сары май, тұз, қант қосыңыз.		
1-2	Қарақұмық	200 г	Қарақұмық – 100 г, тұз – 2 г, қайнаған су – 300 мл
	Ұсыныстар		
	Шыныаяқ тәрізді ыдысқа қарақұмық мен тұзды салыңыз. Қайнап тұрған судан қосып, жақсылап араластырыңыз. Пісіре бастаңыз. Дайындап болғаннан кейін сары май, тұз, қант қосыңыз.		
1-3	Ірімшіктен жасалған тост	40-60 г	Тост наны – 2 тілім (26-28 г/тілім), ірімшік – 2 тілім (20 г/тілім)
	Ұсыныстар		
	Үстіңгі гриль торына екі тосттан салыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, тост нандарын төмен аударып, үстіне ірімшіктерден салыңыз. Содан кейін пісіруді жалғастырыңыз.		
1-4	"Пашот" жұмыртқасы	1 дана	Жұмыртқа – 1 дана, су – 150 мл, орыс сіркесуы 9 % – 10-15 мл
	Ұсыныстар		
	Су және сіркесу құйылған шараны тұмшапешке қойыңыз. Суды қайнатыңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, қайнаған су және сіркесуы бар шараны алыңыз. Шанышқымен сүйемелдеп тұрып, қабығы жоқ жұмыртқаны шараға салыңыз. Пісіру үрдісін жалғастырыңыз.		

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1-5	Қалбырдағы арқан балық пен ыстық майонез қосылған нан	2 x 75 г	Нан – 2 тілім (22 г/тілім), қалбырдағы арқан балық – 60 г (30 г/дана), майонез – 36 г (18г/дана), сарымсақ (ұсақталған) – 2-5 г
	Ұсыныстар		
	Үстіңгі гриль торына екі нан тілімін қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде нанды алыңыз. Нанды бет жағын астына қаратып, үстіне қалбырдағы арқан балық пен майонезден салыңыз. Пісіру үрдісін жалғастырыңыз. Үстіне ұсақталған сарымсақтан салып әрлеңіз.		
1-6	Қалбырдағы бұршақ қосылған шұжық	Шұжық – 2 дана Ыстық бұрыш – 132 г	Шұжық – 2 тілім (50 г/тілім), сары май – 5 г, қалбырдағы бұршақ – 135 г (құрғақ салмағы)
	Ұсыныстар		
	Табаққа терісі алынған тесілген шұжықтарды салыңыз, жанына сәл сарымай салыңыз. Майдың үстіне қалбырдағы бұрышты салыңыз. Пісіре бастаңыз.		
1-7	Омлет	130-135 г	Жұмыртқа – 3 дана, сүт – 30 мл, тұз – 2 г
	Ұсыныстар		
	Жұмыртқаға сүт пен тұз қосып көпіршітіп, жұмыртқаны табаққа құйыңыз. Пісіре бастаңыз. Дайындап болғаннан кейін сары май қосыңыз		
1-8	Сырник	95 г (2 дана)	Қыша қосылған ірімшік – 90-100 г, бидай – 10 г, қант (ваниль қосылған қант) – 10 г, тұз – 0,5 г, жұмыртқа – 1/4 дана, сары май – 5-10 г (майлауға арналған)
	Ұсыныстар		
	Сары майдан басқа құраластардың барлығын жақсылап араластырыңыз. Екі дөңгелек қалып дайындаңыз. Дөңгелек қалыптардың түбін жақсылап майлаңыз. Оны балауыз қағазға салып, үстіңгі гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, дөңгелек қалыптарды аударып, пісіруді жалғастырыңыз.		

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1-9	Кекс	180 г	Қант – 45 г, ваниль қосылған қант – 5 г, сары май – 40 г, жұмыртқа – 0,5 дана, сүт -30 мл, қопсытқыш ұнтақ - 3 г, бидай – 100 г
	Ұсыныстар		
	Қант, ваниль шекері мен сары майды жақсылап араластырыңыз. Көпіршітілген жұмыртқаны қосыңыз. Қалған құраластардың барлығын қосыңыз. Сары май жағылған шараға салыңыз. Пісіре бастаңыз. Шарадан алмай тұрып суытып алыңыз.		
1-10	Лимон қосылған булочка	190 г (5 дана)	Бидай – 100 г, сары май – 50 г, қант – 40 г, жұмыртқаның сарысы – 0,5 дана, жылы су – 1 ас қасық, лимон қабықтары, безендіру үшін: Жұмыртқаның сарысы – 1 дана, безендіргіш шекер – 3-5 г
	Ұсыныстар		
	Барлық құраластарды жақсылап араластырыңыз. Бес булочка жасаңыз. Балауыз қағазға қойыңыз. Бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, булочканың үстіне жұмыртқаның сарысын жағып, канттан сеуіп, пісіруді жалғастырыңыз. Суыту үшін қоя тұрыңыз.		
1-11	Тауық бауырының паштеті	480 г	Тауықтың бауырлары – 500 г, пияз – 2 (жұқа туралған), сарымсақ – 1 түйір (ұнтақталған), қаймақ (20 % майлы) – 120 мл, сары май – 60 г, өсімдік майы – 2 ас қасық, тұз және бұрыш
	Ұсыныстар		
	Үлкен шараға қаймақты, өсімдік майын, пияз бен сарымсақты салып, пештің ішіне қойып, содан кейін пісіріңіз. Сигнал естілген кезде 2 тауықтың бауырын салып, қайта пісіріңіз. Пештен алыңыз да, салқындатып қойыңыз. Біркелкі болғанша езу үшін, қаймақты, тұз бен бұрышты салыңыз. Тік төртбұрыш пішінді ыдысқа салыңыз да, бетін тегістеп, жұқалтыр қағазбен жауып, тоңазытқышқа 2-3 сағат қойыңыз. Тост нанымен бірге үстелге тартыңыз.		

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1-12	Фриттата көкөнісі	1 кг	Үлкен картоп (қабығы аршылған және дөңгелектеп туралған) - 2, пияз (жұқа туралған) - 1, жұмыртқалар - 5, кішкене асқабақ - 2, қызыл тәтті бұрыш - 2, қаймақ (қаймақтың сүті, 35 % майлы) - 450 мл, үккіштен өткізілген пармезан ірімшігі - 2 ас қасық
	Ұсыныстар		
	1 кесе картоп пен пиязды дөңгелек пісірме табақтың түбі көрінбей қалғанша таратып салыңыз. Қаймақты жұмыртқалармен араластырып, қоспаның жартысын картоптарға құйып, микротолқынды пешке салыңыз. Асқабақ пен бұрыштарды таспа түрінде кесіңіз. Картоптарды дөңгелетіп таратып салып, қаймақ пен жұмыртқа қоспасының қалғанын құйып, пармезан ірімшігін себіңіз. Пісіре бастаңыз.		
1-13	Сезам ірімшігі қосылған бисквит	150 г	Ұн - 1 кесе, сары май - 125 г, көкшіл ірімшік (дорблу) - 60 г, үккіштен өткізілген пармезан ірімшігі - 2 ас қасық, туралған жасыл пияз - 0,25 кесе, сезам тұқымдары - 0,5 кесе
	Ұсыныстар		
	Ұнды үстелген елеп салыңыз. Сары майды ұсақтап турап, ұнға араластырыңыз. Ұнтақталған көк ірімшіктен, пармезан ірімшігі мен жасыл пияздан қосыңыз. Жақсылап араластырыңыз. Қамырды домалатып, жұқалтырға орап, тоңазытқышқа 30 минут қойыңыз. Қамырды кішкенелеп домалақтап, сезам тұқымдарына аунатыңыз. Шамалы майланған пісірме қағазды салып пісіріңіз.		
1-14	Шоколад печеньелер	200 г	Ұн - 1,5 кесе, шөкім тұз, сары май - 120 г, қара шоколад - 125 г, қант - 0,5 кесе, жұмыртқа - 1, туралған грек жаңғағы - 60 г
	Ұсыныстар		
	Еріген сары май мен шоколадты, қантты шараға салып суытыңыз. Жұмыртқаны көпіршітіп, еленген ұнды, тұзды қосыңыз. Жақсылап араластырыңыз. Жаңғақты қосыңыз да, қайта араластырыңыз. Шамалы майланған қағазға домалақ қоспаларды таратып салыңыз. Содан кейін пісіріңіз.		

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1-15	Крупеник	224 г	(a) Қыша қосылған ірімшік 9 % – 120-140 г, қант – 10-15 г, тұз – 0,5 г, жұмыртқа – ½ дана, пісірілген дайын қарақұмық – 140 г (b) Сары май – 5 г, нанның қоқымдары – 1-2 г (c) Қышқыл қаймақ – 30 г
	Ұсыныстар		
	Барлық құраластарды араластырыңыз(a). Шара тәрізді сарымай жағылған және нан қоқымы себілген табаққа салыңыз(b). Үстіне қышқыл қаймақтан құйыңыз(c). Пісіре бастаңыз.		

2. Түскі ас ( )

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
2-1	Борщ	340 г	(1) Туралған қызылша - 50 г, ұзыншалап туралған қырыққабат - 20 г, туралған сәбіз - 15 г, ұзыншалап туралған пияз - 10 г, қызанақ езбесі - 15 г, қант - 5 г (2) Сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 650 мл, лавр жапырағы - 1 жапырақ, егер қаласаңыз 9 % - 5 мл орыс сіркесуы
	Ұсыныстар		
	Үлкен шараға құраластардың (1) барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйып пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде лавр жапырағын қосыңыз. Жақсылап араластырып, пісіруді жалғастырыңыз.		

MC32F604TCT_BW_DE68-04173A-04_KK.indd 20 2014-07-17 1:03:59

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
2-2	Щи	350 г	(1) Ұзыншалап туралған қырыққабат - 45 г, туралған сәбіз - 15 г, ұзыншалап туралған пияз - 10 г, ұзынша картоптар - 25 г, қызанақ езбесі - 10 г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат - 400 мл (2) Сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 100 мл, лавр жапырағы - 1 жапырақ
	Ұсыныстар		
	Үлкен шараға құраластардың (1) барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде жақсылап араластырып, ет сорпасын құйып, лавр жапырағын(2) салыңыз. Содан кейін пісіруді жалғастырыңыз.		
2-3	Солянка	340 г	(1) Ұзыншалап туралған пияз – 45 г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 350 мл (2) Каперсник - 7 г, тұздалған, туралған қияр – 50 г, қызанақ езбесі – 10 г, қара зәйтүн – 16 г, қара зәйтүн сұйығы – 20 мл, лавр жапырағы 1 дана, ет жинағы – 30 г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 350 мл
	Ұсыныстар		
	Үлкен шараға пияздан салып, қайнап тұрған сорпаны (1) құйыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде келесі құраластарды (2) салыңыз. Жақсылап араластырып, сорпадан құйып, лавр жапырағын салыңыз да, жалғастырып пісіріңіз.		
2-4	Көкөніс сорпасы	350 г	Мұздатылған көкөніс – 150 г, көкөніс сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 300 мл
	Ұсыныстар		
	Үлкен шараға құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Пісіре бастаңыз.		

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
2-5	Тауық етінен жасалған көже	350 г	Вермишель – 10 г, тауықтың қоң еті – 50 г, туралған сәбіз – 15 г, ұзыншалап туралған пияз – 10 г, тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 440 мл
	Ұсыныстар		
	Үлкен шараға вермишельді салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Қалған құраластардың барлығын қосыңыз. Жақсылап араластырыңыз да, пісіре бастаңыз.		
2-6	Котлета	114 г (2 дана)	(1) Ақ нан - 10 г, сүт - 15 мл (2) Шошқаның және сиырдың тартылған еті -120 г, тұз - 2 г, қара бұрыш - 1 г (3) Нанның қоқымдары - 5 г
	Ұсыныстар		
	Нанға(1) сүт тамызыңыз. Тартылған етке қосып, жақсылап араластырыңыз. Дәмдеуіштерді салыңыз(2). Екі домалақ жасап, үстіне нан қоқымдарын(3) себіңіз. Оларды үстіңгі тордың үстіндегі табаққа қойыңыз. Пісіре бастаңыз.		
2-7	Арқан балықтан гриль жасау	150-170 г	Сүйегі мен терісі алынбаған арқан балық филесі – 200-250 г, тұз – 1 г, лимон – 15 г (шырынын сығыңыз), май - 5 г
	Ұсыныстар		
	Арқан балық стейгін дәмдеп, май жағыңыз. Табаққа салыңыз. Табақты астыңғы торға қойып, пісіре бастаңыз.		
2-8	Қыша соусы қосылған шошқаның мойыны	250 г	(1) Шошқаның мойыны -150 г, үккіштен өткізілген сәбіз - 20 г, ұзыншалап туралған пияз – 20 г, тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 100 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 5 г, дижон қышасы - 20 г, қышқыл қаймақ - 30 г, су - 50 мл
	Ұсыныстар		
	Етті ұзыншалап турап, көкөністерді дайындаңыз да, тауық сорпасын қосыңыз. (1) Табаққа құйыңыз. Жақсылап араластырыңыз да, пісіре бастаңыз. Тұздыққа(2) қосылатын құраластардың барлығын дайындаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, еті бар сорпаға құраластарды салып араластырыңыз да, жалғастырып пісіріңіз.		

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
2-9	Тұшпара	185 г	Мұздатылған тұшпара – 15 дана (біреуі 10 г - 12 г), тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 400 мл, бүтін қара бұрыш – 3-5 дана, лавр жапырағы - 1 дана.
	Ұсыныстар		
	Үлкен шара тәрізді табаққа құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Сай келетін пластик қақпақпен жабыңыз. Пісіре бастаңыз. Дайындап болғаннан кейін сары май, қышқыл қаймақ қосыңыз.		
2-10	Құрғақ жеміс компоты	200 мл	Кептірілген сары өрік - 25 г, өрік - 20 г, кептірілген алма - 15 г, қант - 10 г, лимон қышқылы - 2 шөкім, қайнаған су - 450 мл
	Ұсыныстар		
	Үлкен шараға құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған судан құйыңыз. Пісіре бастаңыз.		
2-11	Қытайша дайындалған тауық қанаттары	500 г	Тауық қанаттары - 12, соя соусы - 0,3 кесе, бал - 2 ас қасық, құрғақ ақ шарап - 2 ас қасық, өсімдік майы - 2 ас қасық, ұнтақталған сарымсақ түйірі - 1, - 0,5 ас қасық зімбір тамыры, сезам тұқымдары
	Ұсыныстар		
	Ұзын қанаттардың сүйектерін ішіне қайырыңыз. Соя тұздығын, балды, шарапты, өсімдік майын, сарымсақ пен зімбірді араластырыңыз. Қанаттарды маринадқа салып, бір түнге тоңазытқышқа қойыңыз. Келесі күні қанаттарды пісірме қағазға салып, сезам тұқымдарын сеуіп, астыңғы торға қойып пісіре бастаңыз.		
2-12	Үстінде қытырлақ ірімшігі бар балық	680 г	Ақ теңіз балығының қоң еті - 4 (әрқайсысы 200 г), бэкон (ұсақтап туралған) - 2 таспа, ұсақталған жаңғақ - 0,25 кесе, ақ нанның қоқымдары - 1 кесе, камемберт тәрізді жұмсақ ірімшік - 125 г, сары май - 3 ас қасық
	Ұсыныстар		
	Балықтың қоң етін пісіруге ыңғайлы қалыпқа салыңыз. Ірімшікті өте жұқа етіп турап, балықтың үстіне қойыңыз. Еріген сары майды бэкон, грек жаңғағы мен нанның қоқымдарымен араластырыңыз. Балықтың үстіне біркелкі таратып салып, пісіре бастаңыз.		

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
2-13	Брокколи және бадам жаңғағы қосылған балық	500 г	Көксерке балығының қоң еті (балық, әрқайсысы 400 г) - 2, апельсин шырыны - 1,5 кесе, апельсин дәмдеуіші - 1, кішкене брокколи - 1, ұсақталып туралған бадам жаңғағы - 0,3 кесе, сары май - 2 ас қасық, жүгері крахмалы - 3 ас қасық, тұз және бұрыш
	Ұсыныстар		
	Еріген сары майды араластырып, крахмалды 1 мин 900 ВТ қуатпен пештің ішіне салып пісіріңіз. Апельсин шырыны мен дәмдеуішін қосып, тағы 2 минут 900 Вт қуатпен жалғастырып пісіріңіз. Брокколиді кішкене гүлдерге бөліңіз. Албырт балықтың қоң етін сай келетін пісірме табаққа салып, жанына брокколи гүлдерін салып, пісірілген тұздықты құйып, жаңғақтарды себіңіз. Пісіре бастаңыз.		
2-14	Песто қосылған кальмар	480 г	Кальмар шығырықтары - 500 г, құрғақ ақ шарап - 0,5 кесе, лимон шырыны - 2 ас қасық, Тұздыққа арналған: Базилик жапырақтары - 1,5 кесе, қуырылған кедр жаңғақтары - 0,25 кесе, сарымсақтың ұнтақталған түйірі - 2, зәйтүн майы - 0,5 кесе, тұз және бұрыш
	Ұсыныстар		
	Тұздық дайындаңыз. Ұсақталған базилик жапырақтарын, жаңғақтарды және сарымсақты біртекті массаға айналдырып араластырыңыз. Көпіршіте отырып зәйтүн майынан құйыңыз. Тұз бен бұрыштан қосыңыз. Шараға кальмардың екі шығырығын салып, шарапты, лимон шырынын қосып, жақсылап араластырып, пешке салып пісіріңіз. Тұздықталған шығырықты араластырыңыз.		
2-15	Бефстроганов	600 г	Сиыр еті - 600 г, пияз (орташа) - 2 (жұқа туралған), қышқыл қаймақ - 100 г, қызанақ езбесі - 25 г, ұн - 1 ас қасық, сиыр етінің сорпасы - 1,5 кесе, тұз және бұрыш
	Ұсыныстар		
	20 мм қалың болып туралған етті 7-10 мм қалың болғанша жаншып, содан кейін 3 - 4 см жұқа таспа түрінде кесіңіз. Ұн, тұз және бұрыштан сеуіп, жақсылап араластырыңыз. Етті пісірме қалыпқа салып, пияз, қызанақ езбесін салып, сорпа құйыңыз. Бетін жауып, пешке салып, содан кейін пісіріңіз. Сигнал естілген кезде қаймақ қосып, қайта пісіріңіз.		

3. Кешкі ас ( )

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
3-1	Қайнатылған жұмыртқа қосылған ет рулеті	180 г	Тартылған ет (сиыр немесе шошқа еті) - 150 г, бітеу пісірілген жұмыртқа - 1 дана, тұз - 2 г, қара ұнтақ бұрыш - 0,5 г
	Ұсыныстар		
	Етке дәмдеуіштерден қосып, қолыңызбен жақсылап араластырыңыз. Еттен орама жасаңыз. Ет рулетінің ортасына жұмыртқаны салыңыз. Жұмыртқаның барлық жағын етпен жабыңыз. Доға тәрізді пішінге келтіріңіз. Табаққа салыңыз. Табақты бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. Пісіре бастаңыз.		
3-2	Голубцы	225 г (2 дана)	(1) Сопақ еттер (a) Тартылған ет (сиыр және шошқа еті) - 120 г, пісірілген кәдімгі күріш - 25 г, туралған қырыққабат - 25 г, тұз - 1-2 г, қара ұнтақ бұрыш - 0,5 г (b) Ұзыншалап туралған пияз – 30 г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 100 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 5 г, қызанақ езбесі - 10 г, қышқыл қаймақ - 30 г, су - 50 мл
	Ұсыныстар		
	Етке көкөністер мен дәмдеуіштерден қосып, қолыңызбен жақсылап араластырыңыз(a). Екі сопақ пішінге келтіріңіз. Пиязды шара іспетті табаққа салыңыз. Сопақ еттерді осыған салып, үстіне сорпадан құйыңыз(b). Табақты үстіңгі торға қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұздыққа(2) араластырылатын құраластардың барлығын дайындаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, сопақша еттер салынған еттің сорпасына құраластарды араластырыңыз. Аударыстырып, пісіруді жалғастырыңыз.		

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
3-3	Қызанақ езбесі қосылған котлета	265 г	(1) Ет котлеттері (2) Ақ нан - 30 г, сүт - 35 мл, тартылған ет (сиыр және шошқа еті) - 130 г, тұз - 1-2 г, қара ұнтақ бұрыш - 0,5 г (3) Ұзыншалап туралған пияз – 15 г, ұзыншалап туралған сәбіз - 30 г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 100 мл (4) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 5 г, қызанақ езбесі - 10 г, су - 50 мл
	Ұсыныстар		
	Нанды сүтке салыңыз. Оны тартылған етке қосыңыз. Дәмдеуіштер салып, қолыңызбен жақсылап араластырыңыз (2). Екі котлета жасаңыз. Пияз мен сәбізді шара іспетті табаққа салыңыз (3). Котлеталарды осыған салып, үстіне сорпадан құйыңыз. Табақты үстіңгі торға қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұздыққа (4) араластырылатын құраластардың барлығын дайындаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, котлеталар салынған еттің сорпасына құраластарды араластырыңыз. Аударыстырып, пісіруді жалғастырыңыз.		
3-4	Қара өрік қосылған тауық сирақтары	325 г	Ұзыншалап туралған пияз - 15 г, ұзыншалап туралған сәбіз - 20 г, тауықтың сирақтары - 2 дана (160-180 г), өрік - 5-7 дана (50 г), тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 150 мл
	Ұсыныстар		
	Пияз мен сәбізді табаққа салыңыз. Тауық сирақтарын үстіне салыңыз да, қара өрікті салып, үстіне сорпа құйыңыз. Табақты микротолқынды пешке салыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, аударыңыз да, пісіруді жалғастырыңыз.		

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
3-5	Көкөніс қосып буға пісірілген күркетауық	315 г	Күркетауық қоң еттері -150 г, ұзыншалап туралған асқабақ - 50 г, ұзыншалап туралған пияз – 15 г, ұзыншалап туралған сәбіз – 20 г, тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 100 мл
	Ұсыныстар		
	Үлкен шара іспетті табаққа құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Пісіре бастаңыз.		
3-6	Картоп пісірмесі	140-180 г	Ірі картоп (160-200 г) - 1-2 дана
	Ұсыныстар		
	Картоптарды жуып, қабығын шанышқымен тесіңіз. Микротолқынды пешке салыңыз. Пісіре бастаңыз. Үстелге тартар алдында сарымай немесе қышқыл қаймақ немесе ірімшік не т.с.с. қосыңыз.		
3-7	Рататуй	260 г	Текшелеп туралған асқабақ– 100 г, текшелеп туралған сәбіз – 60 г, текшелеп туралған болғар бұрышы – 75 г, текшелеп туралған пияз – 45 г, туралған сарымсақ– 6 г, қызанақ езбесі – 10 г, дәмдеу үшін орегано және базилик, көкөніс сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 150 мл
	Ұсыныстар		
	Барлық құраластарды шара іспетті табаққа салыңыз. (Орегано және базиликті қосыңыз). Жақсылап араластырыңыз. Пісіре бастаңыз.		

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
3-8	Ескі орыс дәстүрімен пісірілген балық	340 г	(1) Ұзыншалап туралған қызылша – 30 г, ұзыншалап туралған сәбіз – 30 г, ұзыншалап туралған пияз – 15 г, балық\тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 200 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 10 г, қызанақ езбесі - 10 г, қышқыл қаймақ - 30 г, су - 50 мл (3) Сазан немесе алабұға қоң еті – 150 г, лавр жапырағы – 1 дана
	Ұсыныстар		
	Үлкен шара іспетті табаққа құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. (1) Пісіре бастаңыз. Пештен сигнал естіле сала, тұздыққа арналған қоспаларды көкөністерге және сорпаға араластырыңыз(2). Балық пен лавр жапырағын қосыңыз (3). Пісіру үрдісін жалғастырыңыз.		
3-9	Мәскеу дәстүрімен балық пісіру	270 г	(1) Шампиньон - 30 г, алабұға қоң еті - 150 г, май - 5 г (2) Қышқыл қаймақ - 30 г (2 x 15 г) (3) Дөңгелектеп туралған, пісірілген картоп – 2 дана, әр данасы 60-70 г, тұз - 5 г, ақ ұнтақ бұрыш – 0,5 г, үгілген ірімшік – 25 г
	Ұсыныстар		
	Саңырауқұлақтарды табақтағы балықтың жанына салыңыз. Үстіне май тамызыңыз(1). Пісіре бастаңыз. Пештен сигнал естілген кезде қышқыл қаймақтың жартысын салыңыз керамика табаққа (ортасына) (2) салыңыз. Үстіне пісірілген саңырауқұлақтарды салыңыз. Оның үстіне балықты салыңыз. Дәм-татымын келтіріңіз. Айналасына балық пен туралған картопты салыңыз. Картоптың үстіне ірімшікті салыңыз(3). Пісіру үрдісін жалғастырыңыз.		
3-10	Мұздатылған пицца	370 г	Мұздатылған пицца – 350 г
	Ұсыныстар		
	Балауыз қағазға қойылған, мұздатылған пиццаны гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз.		

MC32F604TCT_BW_DE68-04173A-04_KK.indd 24 2014-07-17 1:03:59

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
3-11	Шпинат және жаңғақ қосылған шошқаның жамбас еті	1 кг	Шошқаның жамбас еті - 1 кг, мұздатылған, жас шпинат - 250 г, кішкене пияз - 1 (туралған), үгілген сарымсақтың түйірі - 1, кедр жаңғақтары - 3 ас қасық, жаңа піскен ақ нанның қоқымдары - 0,25 кесе, сары май - 1 ас қасық, тұз және бұрыш
	Ұсыныстар		
	Толтырмасын дайындаңыз. Шпинатты жібітіңіз, артық сұйығы болса сығып алыңыз. Сары май мен пиязды кішкене қалыпқа салып, пешке қойып 1 минут бойы 900 Вт қуатпен пісіріңіз. Шпинатты, сарымсақты, жаңғақтарды және нанның қоқымдарын қосыңыз. Тұз бен бұрыш қосып дәмдеп, жақсылап араластырыңыз. Жамбас етті тереңдете, толтырма салу үшін шетіне 1,5 см қалғанша тіліңіз. Шеттерін ағаш тіс шұқығыштармен бітеңіз. Еттің беткі жағын тұз бен бұрышпен ысқылаңыз. Пештің ішіне қойып пісіріңіз. Сигнал естілген кезде бір рет аударыңыз.		
3-12	Күріш қосылған котлета	720 г	Тартылған сиыр еті - 500 г, пісірілген күріш - 2 кесе, үлкен пияз (туралған) - 1, тартылған сарымсақ түйірі - 1, жұмыртқа - 1, шырыны алынбаған қызанақ - 400 г, тұз және бұрыш
	Ұсыныстар		
	Пісірілген күрішті тартылған етке араластырып, пияз, сарымсақ және жұмыртқаны араластырыңыз. Тұз, бұрыш қосып дәмдеңіз. Дымқыл қолмен диаметрі шамамен 5 см болатын кішкене котлеталар жасаңыз. Пішім беріңіз. Қызанақты, оның шырынын қосыңыз да, содан кейін пештің ішіне қойып пісіріңіз. Сигнал естілген кезде бір рет аударыңыз.		
3-13	Бал қосылып қуырылған қой еті	1,2 кг	Қойдың сирағы - 1,5 кг, бал - 3 ас қасық, қыша - 1 ас қасық, тұз және бұрыш
	Ұсыныстар		
	Бал мен қышаны араластырыңыз. Қойдың етін тұзбен, бұрышпен ысқылап, бал жағыңыз. Етті пісірме қағазға қойыңыз да, пісіріңіз. Сигнал естілгенде, бір рет аударыңыз.		

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
3-14	Ірімшік қосылған тауық рулеті	450 г	Тауық филесі - 4, бри ірімшігі - 125 г, туралған балдыркөк - 1 ас қасық, жұмыртқа - 2, жаңа піскен ақ нанның қоқымдары - 2 кесе, тұз және бұрыш
	Ұсыныстар		
	Тауықтың қоң етін жұқарғанша жаншыңыз. Ірімшіктің қабығын кесіп, балдыркөкпен араластырыңыз. Қоң еттерді дайын болған толтырманың әр бір төрттен біріне салыңыз. Қоң ет рулеттерін орап, шеттерін тіс шұқығышпен бекітіңіз. Әр рулетті көпіршітілген жұмыртқаға батырып, содан кейін нанның қоқымдарына аунатыңыз. Пісірме қағазға салып пісіріңіз.		
3-15	Қызанақ тұздығы қосылып пісірілген тауық еті	1,2 кг	Тауық (1,25 кг) - 1, шырыны алынбаған қызанақ - 450 г, құрғақ қызыл шарап - 0,5 кесе, үлкен пияз - 1 (туралған), өзегі алынған қара зәйтүн - 0,5 кесе, туралған саңырауқұлақ салынған кішкене табақтар - 250 г, туралған балдыркөк - 2 ас қасық, карри ұнтағы - 1 ас қасық, тұз және бұрыш
	Ұсыныстар		
	Тауықты кесектеп турап, тұз бен бұрышпен ысқылаңыз. Қызанақты, шарапты, пияздарды, зәйтүндерді және карри ұнтағын қосып араластырыңыз. Тауық еттерін салып жақсылап араластырыңыз. Бетін жауып, пешке салып, пісіре бастаңыз. Сигнал естілген кезде саңырауқұлақтарды қосып, қайта пісіріңіз. Үстелге тартар алдында балдыркөктен себіңіз.		

MC32F604TCT_BW_DE68-04173A-04_KK.indd 25 2014-07-17 1:03:59

4. Арнайы жағдайлар ()

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
4-1	Ет толтырылған болгар бұрышы	480-500 г (2 дана)	(1) Болгар бұрышы – 2 дана, әр данасы 80 г, тартылған ет (сиырдың және шошқаның) - 150 -190 г (екі бөлікке бөліңіз), пісірілген кәдімгі күріш – 10-20 г, тұз – 5 г, қара ұнтақ бұрыш – 0,5, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 200 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 5 г, қызанақ езбесі - 10 г, су - 50 мл
	Ұсыныстар		
	Күрішті тартылған етке қосыңыз. Дәмдеуіштер салып, қолыңызбен жақсылап араластырыңыз. Бұрыштың өзегі мен дәндерін алыңыз. Бұрышқа ет толтырыңыз. Шараға салып, сорпаны құйыңыз (1). Пісіре бастаңыз. Тұздыққа (2) араластырылатын құраластардың барлығын дайындаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, тұздықты ет толтырылған бұрыштар салынған сорпаға құйыңыз. Аударыстырып, пісіруді жалғастырыңыз.		
4-2	Расстегай	75 г	(1) Мұздатылған, ашыған қамыр (2 төртбұрыш қалып) - қалыптың 1/4 бөлігі (2) Толтырмасы: Кішкене-кішкене текшелеп туралған алабұға – 25 г, шампиньон, текшеленген -6 г, пісірілген кәдімгі күріш -4 г, жұмыртқаның сарысы - үстіне жағу үшін 1/4 бөлігі
	Ұсыныстар		
	Қамырды жібітіңіз. Қамырды қажетті бөліктерге бөліңіз (1). Толтырма ретінде қолданылатын қоспалардың барлығын араластырыңыз (2). Толтырманы қамырдың ортасына салыңыз. Кеме тәрізді пішінге келтіріп түйіңіз. Жұмыртқаның сарысын жағыңыз. Табаққа салыңыз. Табақты астыңғы торға қойыңыз. Пісіре бастаңыз.		

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
4-3	Нан қоқымдары қосылған ірімшік	125 г	Ірімшік - 125 г (4-5 дана, әр 25 г үшін), жұмыртқа - 0,5 дана, нанның қоқымдары - 3-5 г
	Ұсыныстар		
	Ірімшікті 5 x 5см текшеге бөліңіз. Жұмыртқаның сарысына салып, нан қоқымдарын себіңіз. Ірімшікті балауыз қағазға қойыңыз. Содан кейін үстіңгі торға қойыңыз. Пісіре бастаңыз.		
4-4	Тауық кәуабы	280 г	Тауық сирағының филесі - 380 г, қызанақ езбесі - 20 г, тұз - 5 г, туралған сарымсақ - 3 г, май - 7 г, кәдімгі йогурт - 70 г, істіктер
	Ұсыныстар		
	Филені 3 x 3см текшеге бөліңіз. Маринад қоспаларының барлығын араластырыңыз. Тауық филесін маринадқа салыңыз. Істіктерге шаншыңыз. Табаққа салып, үстіңгі торға қойыңыз. Пісіре бастаңыз.		
4-5	Боярлар еті	260 г	Туралған шошқаның мойыны - 280 г (4-ке бөлінген), тұз - 2 г, қара ұнтақ бұрыш - 0,5 г, шампиньон тілімдері - 45 г, майонез - 55 г
	Ұсыныстар		
	Етке дәмдеуіштер қосыңыз. Етті табаққа салыңыз. Табақты үстіңгі торға қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Пештен сигнал естіле салысымен, еттің үстіне шампиньондарды салып, үстіне майонез құйыңыз. Пісіру үрдісін жалғастырыңыз.		

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
4-6	Ақсерке қосылған самса	180 г	Мұздатылған, ашыған қамыр - 130 г Толтырмасы: Кішкене текшелеп туралған ақсерке филесі - 100 г, тұз - 1 г, табаға қуырылған, текшелеп туралған пияз - 20 г, кішкене текшелеп туралған, қайнатылған жұмыртқа - 30 г, жұмыртқаның сарысы - 1 дана, жағу үшін
	Ұсыныстар		
	Қамырды жібітіңіз. 2 мм қалың етіп жайыңыз. Толтырма қоспаларының барлығын араластырыңыз. Толтырманы қамырдың ортасына қойыңыз. Қамырдың шеттерін біріктіріп жапсырыңыз. Пішімге келтіріңіз. Біраз жерінен тіліңіз. Жұмыртқаның сарысын үстіне жағыңыз. Осы қамырды балауыз қағазға қойыңыз. Содан кейін астыңғы торға қойыңыз. Пісіре бастаңыз.		
4-7	Арқан балық кәуабы	280 г	Туралған арқан балық - 350-370 г, лимон - 25 г (шырынын сығыңыз), тұз - 5 г, май - 10 г, туралған балдыркөк - 10 г, істіктер
	Ұсыныстар		
	Барлық қоспалар мен балықты араластырыңыз. 15-20 мин тұздықтаңыз. Істіктерге шаншыңыз. Табаққа салып, үстіңгі торға қойыңыз. Пісіре бастаңыз.		
4-8	Көкөніс қосылған бақтақ	210-240 г	Сары май - 5 г, ұзыншалап туралған сәбіз - 35 г, ұзыншалап туралған пияз - 25 г, туралған сарымсақ - 3 г, туралған сельдерей жапырақтары - 5 г, бақтақ - 1 дана(220-250 г), тұз - 1 г, ақ ұнтақ бұрыш - 0,5 г, сары май - 5 г
	Ұсыныстар		
	Балауызды қағаздың ортасын майлаңыз. Сәбіз, пияз, сарымсақ және сельдерейді үстіне салыңыз. Көкөністердің үстіне дәм-татымы келтірілген бақтақты салыңыз. Балықтың үстіне май салыңыз. Қақпақ жабыңыз. Микротолқынды пешке салып, пісіре бастаңыз.		
4-9	Печенье	160 г (2 x 80 г)	Бидай - 85 г, безендіргіш шекер - 25 г, сары май - 50 г, жұмыртқаның сарысы - 0,5 дана, тұз - 1г
	Ұсыныстар		
	Бидай, безендіргіш қант пен сары майды жақсылап араластырыңыз. Тұз бен жұмыртқаны қосыңыз. Жақсылап араластырыңыз. Екі дөңгелек жасаңыз. Балауызды қағазға салып, астыңғы торға қойыңыз. Пісіре бастаңыз.		

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
4-10	Мүкжидек сусыны	200 мл	Мұздатылған мүкжидек – 50 г, қант – 35 г, су – 200 мл
	Ұсыныстар		
	Мұздатылған мүкжидекті тартыңыз. Барлық құраластарды шараға салыңыз. Пісіре бастаңыз. Суытып, сорғытыңыз.		
4-11	Лимон тілімі	12 дана	Ұн - 1,5 кесе, сары май - 60 г, қант - 0,5 кесе, жұмыртқа - 1 Толтыру үшін: Қойылтылған сүт - 400 мл, жұмыртқаның сарысы - 2, лимон шырыны - 0,5 кесе
	Ұсыныстар		
	Сары майды қант қосып ерітіп, салқындатыңыз да, содан кейін жұмыртқаны қосыңыз. Еленген ұннан қосып, қамыр илеңіз. Қамырды астыңғы буферлері бар силикон қалыпқа салыңыз. Қойылтылған сүтті жұмыртқаның сарысы мен лимон шырынын қосып араластырыңыз. Қамырдың үстіне біркелкі етіп таратып салып, пештің ішіне қойып пісіріңіз.		
4-12	Шоколады бар профитроль	24 дана	Ұн - 1 кесе, сары май - 125 г, су - 1 кесе, жұмыртқа - 4, қара шоколад - 100 г, көпіршітілген қаймақ
	Ұсыныстар		
	Шараға сары май мен суды құйып араластырып, 3 мин 600 Вт қуатпен пісіріңіз. Салқындатып, ұн қосып, жақсылап араластырыңыз. Жұмыртқаларды бір-бірден, жақсылап араластыра отырып салыңыз. Кондитер өнімдері қалтасына салып, пісірме қағаздың үстіне қамырларды бір-біріне тигізбей салып, содан кейін пісіріңіз. Профитрольды кесіп, содан кейін торкөз торға салып салқындатыңыз. Көпіршітілген қаймақпен толтырыңыз. Профитрольды ыстық шоколадпен бірге үстелге тартыңыз.		

MC32F604TCT_BW_DE68-04173A-04_KK.indd 27 2014-07-17 1:04:00

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
4-13	Алма бәліші	1 дана	Ұн - 2,5 кесе, ұнтақ қант - 0,3 кесе, салқындатылған сары май - 185 г, ақуыз 1, қант - 1 ас қасық Толтыру үшін: Үлкен алма - 4, қант - 4 ас қасық + 2 ас қасық
	Ұсыныстар		
	Ұнды үстелдің үстіне қантпен бірге елеуіштен өткізіп салыңыз. Сары майды кішкене текшелерге бөліп, ұнға араластырыңыз. 1-2 ас қасық су қосып, жұмсақ етіп қамыр илеңіз. Жұқалтырға орап, 1 сағат тоңазытқышқа салыңыз. Алмаларды жұқалап турап, өзегін алыңыз. Қамырды 2/3 дөңгелектеп, диаметрін 22 см етіп жазып, айналдыра таратып қойыңыз. Олармен пісірме табақты 18 см диаметрмен, шеттерін көмкере жабыңыз. Ұнның үстіне 3 алма тілігін салыңыз. Қант себіңіз. Қалған қамырды да дөңгелектеп жайыңыз. Торттың шетін ақуызбен майлап, ұнның екінші бөлігімен жауып, шеттерін көмкеріңіз. Қанттың қалғанын себіңіз. Пісіріңіз.		
4-14	Грек жаңғағы қосылған бәліш	1 дана	Ұн - 1,5 кесе, ұнтақ қант - 1 ас қасық, сары май - 125 г, лимон шырыны - 1 ас қасық Толтыру үшін: Туралған грек жаңғағы - 250 г, қант - 0,75 кесе, ұн - 2 ас қасық, бал - 1 кесе, сары май - 30 г, жұмыртқа - 3
	Ұсыныстар		
	Ұнды үстелдің үстіне қантпен бірге елеуіштен өткізіп салыңыз. Сары майды кішкене текшелерге бөліп, ұнға араластырыңыз. Лимон шырынын, 1 ас қасық су қосыңыз. Қамыр илеңіз. Жұқалтырға орап, 1 сағат тоңазытқышқа салыңыз. Толтырмасын дайындаңыз. Блендерге салып, балды, қантты, ұн, сары май мен жұмыртқаларды көпіршітіп, біртекті қоспаға айналдырыңыз. Қамырды 3-ке бөліп, 27 см шеңбер бойымен айналдыра қойыңыз. Әр қамырға 4 түйір жаңғақтан қойып, пісірілген қоспаны үстіне құйып, пештің ішіне қойып, содан кейін пісіріңіз.		

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
4-15	Бүлдірген рулеті	1 дана	Ұн - 1 кесе, шөкім тұз, сүт - 125 мл, сары май - 25 г, өсімдік майы - 0,5 ас қасық, жұмыртқа - 2, қант - 2 ас қасық, құрғақ жұмыртқа - 7 г, шамалы ваниль Толтыру үшін: Бүлдірген - 700 г, қант - 0,5 кесе, жүгері крахмалы - 2 ас қасық
	Ұсыныстар		
	Үлкен шараға жылы сүт құйып, оған ашытқыныерітіп, қант қосып, елеуіштен өткізілген ұнның жартысы мен тұз салыңыз. Араластырып, 1 сағат қойып қойыңыз. Ұнның қалғанын, 1 жұмыртқаны, сары май мен өсімдік майын қосыңыз. Қамыр илеңіз де, жылы жерге 1,5 сағат қоя тұрыңыз. Қамырды тағы да илеңіз. Бүлдіргендерді жапырақтап турап, қант пен крахмалға араластырыңыз. Қамырды қайта илеп, ұн себілген тақтайға қойып, жұқарғанша жайыңыз. Қамырға толтырмадан салып, шетінен орын (шамамен 2 см) қалдырыңыз. Пластик рулетті азайтып, шеттерін көмкеріңіз. Қалған шамалы көпіршітілген жұмыртқаны жағыңыз. Бөлкені пештің ішіне салып пісіріңіз.		

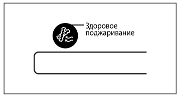
ДЕНС. ПАЙДАЛЫ ҚУЫРУ ФУНКЦИЯСЫН ПАЙДАЛАНУ

Он Денс. пайдалы қуыру функцияларының алдын ала бағдарламаланған пісіру уақыттары бар. Пісіру уақыты немесе Қуат мәнін орнатудың қажеті жоқ.

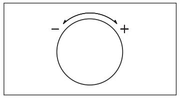
Денс. пайдалы қуыру санатын Денс. пайдалы қуыру түймешігін басып реттеуге болады. Алдымен, тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз да, есікті жабыңыз.

ӘРҚАШАН микротолқынға және пешке төзімді ыдыстарды қолданыңыз.
Шыны және керамика ыдыстар, микротолқын тағамға біркелкі таралуға көмектесетіндіктен микротолқынды пеш үшін тамаша ыдыс болып табылады.
Пештің ішіндегі ыдыстар өте ыстық болатындықтан, оларды ӘРҚАШАН қолғап киіп ұстаңыз.

1. **Здоровое поджаривание (Денс. пайдалы қуыру)** ( ) түймешігін бір немесе бірнеше рет басып, пісірілетін тағамның түрін таңдаңыз. (Келесі жақтағы кестеге қараңыз).



2. Тағамның салмағын **тетікті** бұрап таңдаңыз.



3. **СТАРТ/+30 сек (Бастау/+30с)** (/+30 сек) түймешігін басыңыз.

ДЕНС. ПАЙДАЛЫ ҚУЫРУ БАҒДАРЛАМАЛАРЫН ПАЙДАЛАНУ

Келесі кестеде тағам қуыруға арналған 10 автоматты Денс. пайдалы қуыру бағдарламалары көрсетілген. Кестеде тағамның мөлшері, пісіргеннен кейін қоя тұру уақыты және тиісті ұсыныстар берілген. Май қуырғышымен салыстырғанда май аз жұмсалады, тағам дәмді болып піседі. Бағдарламалар конвекция, үстіңгі қыздырғыш және микротолқын қуаты аралас режиммен жұмыс істейді.

Код	Тағам	Үлестіру мөлшері (г)	Қоя тұру уақыты (мин)	Ұсыныстар
1	**Мұздатылған фри**	300-350 450-500	-	Мұздатылған чипсыларды жұқа табақтың үстіне біркелкі таратып қойыңыз. Табақты үстіңгі торға қойыңыз. Сигнал естілгеннен кейін аударыңыз. Жалғастыра бастау үшін басыңыз. (Аудармасаңыз, пеш жұмыс істей береді).
2	**Мұздатылған креветка, нан қоқымы себілген**	200-250 300-350	-	Мұздатылған, нан қоқымы себілген креветкаларды жұқа табаққа біркелкі таратып салыңыз. Табақты астыңғы торға қойыңыз.
3	**Мұздатылған тауық нагетстері**	200-250 350-400	-	Мұздатылған тауық нагетстерін жұқа табаққа біркелкі таратып салыңыз. Табақты астыңғы торға қойыңыз. Сигнал естілгеннен кейін аударыңыз. Жалғастыра бастау үшін басыңыз. (Аудармасаңыз, пеш жұмыс істей береді).
4	**Мұздатылған картоп крокеттері**	200-250 300-350	-	Мұздатылған картоп крокеттерін жұқа табаққа біркелкі таратып салыңыз. Табақты астыңғы торға қойыңыз.
5	**Мұздатылған мини булочка**	200-250 350-400	-	Мұздатылған шағын булочкаларды жұқа табаққа біркелкі таратып салыңыз. Табақты астыңғы торға қойыңыз.
6	**Қолдан жасалған француз фриі**	300-350 450-500	1-2	Орташа қатты картоптарды алып жуыңыз. Картоптардың қабығын аршып, 10x10 мм қалың етіп, ұзыншалап тураңыз. Суық суға жібітіп қойыңыз (30 мин). Сүлгімен кептіріп, салмағын өлшеп, 5 г зәйтүн майын жағыңыз. Үйде жасалған фрилерді жұқа табаққа таратып салыңыз. Табақты астыңғы торға қойыңыз. Сигнал естілгеннен кейін аударыңыз. Жалғастыра бастау үшін басыңыз. (Аудармасаңыз, пеш жұмыс істей береді).
7	**Картоп таяқшалары**	200-250 300-350 400-450	1-2	Үлкендігі қалыпты картоптарды жуып, жұқалап тураңыз. Зәйтүн майынан жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Кесілген жағын жұқа табаққа қаратып салыңыз. Табақты үстіңгі торға қойыңыз.
8	**Сирақтар**	200-250 300-350 400-450	1-2	Гриль функциясын пайдаланып 3-4 минут алдын ала қыздырыңыз. Сирақтарды өлшеп, зәйтүн майын және дәмдеуіштерден жағыңыз. Үстіңгі торға біркелкі таратып салыңыз. Сигнал естілгеннен кейін аударыңыз, пештің жұмысы тоқтайды. Жалғастыра бастау үшін басыңыз.

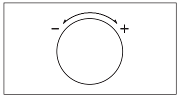
Код	Тағам	Үлестіру мөлшері (г)	Қоя тұру уақыты (мин)	Ұсыныстар
9	**Туралған кәді**	100-150 200-250	-	Гриль функциясын пайдаланып 3-4 минут алдын ала қыздырыңыз. Кәдіні шайып, тураңыз. 5 г зәйтүн майын жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Жұқа табаққа біркелкі таратып салып, табақты үстіңгі торға қойыңыз. Сигнал естілгеннен кейін аударыңыз. Жалғастыра бастау үшін басыңыз. (Аудармасаңыз, пеш жұмыс істей береді).
10	**Жарты алма**	300-350 400-450	-	Алманы шайып, өзегін алыңыз (әрқайсысы 150 г). Көлденеңінен жартыға бөліңіз. Алманың кесілген жағын жұқа табаққа қаратып салып, мейіз немесе үгітілген бадам жаңғағы тәрізді қоспалардан салыңыз. Табақты астыңғы торға қойыңыз. Пісіріп болғаннан кейін ваниль қосылған балмұздақ салып үстелге тартыңыз.

ЙОГУРТТЫ АВТОМАТТЫ ПІСІРУ ФУНКЦИЯСЫН ҚОЛДАНУ

Екі йогуртты автоматты пісіру функцияларының алдын ала бағдарламаланған пісіру уақыттары бар. Пісіру уақыты немесе қуат мәнін орнатудың қажеті жоқ. Йогуртты автоматты пісіру санатын йогурт түймешігін басып реттеуге болады. Алдымен, тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз да, есікті жабыңыз.

1. **Ферментация (Йогуртты автоматты пісіру**) ( ) түймешігін басып, пісірілетін тағамның түрін таңдаңыз. (Келесі беттегі кестеге қараңыз)

2. Тағамның кодын **тетікті** бұрап таңдаңыз.



3. **СТАРТ/+30 сек (Бастау/+30с)** (/+30 сек) түймешігін басыңыз.

АВТОМАТТЫ ЙОГУРТ БАҒДАРЛАМАЛАРЫН ПАЙДАЛАНУ

Келесі кестеде автоматты йогурт бағдарламаларын пайдалану жолдары көрсетілген. Алғаш рет йогурт дайындаған кезде кептірілген сүт қышқылы бактериясының ферментін және сауыттың түріне қарай 1-1~1-2 параметрін пайдалануды ұсынамыз.

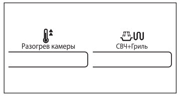
Код	Тағам	Қоя тұру уақыты	Ұсыныстар
1-1	**Йогурт** Шағын ыдыстар	Тоңазытқышта 6 сағат	150 г йогуртты 5 керамика кесеге немесе кішкене шыны банкаға (әрқайсысы 30 г) салыңыз. Әр кесеге 100 мл сүт қосыңыз. Ұзақ сақталатын сүтті пайдаланыңыз (бөлме температурасында; майлылығы 3,5 %). Әрқайсысын таспамен жауып, бұрылмалы табаққа шеңбер бойымен қойыңыз.
1-2	**Йогурт** Үлкен кесе	Тоңазытқышта 6 сағат	150 г табиғи йогуртты 500 мл тез ірімейтін сүтке араластырыңыз (бөлме температурасында; майлылығы 3,5 %). Үлкен кесеге біркелкі таратып құйыңыз. Таспамен жауып, бұрылмалы табаққа қойыңыз.

MC32F604TCT_BW_DE68-04173A-04_KK.indd 30 2014-07-17 1:04:00

СИГНАЛ ҚҰРАЛЫН ӨШІРУ

Сигнал беретін құралды кез келген уақытта өшіріп қоюға болады.

1. **Разогрев камеры (Жылдам қыздыру)** ( ) және **СВЧ+Гриль (Микротолқын+Гриль)** ( ) түймешіктерін 1 секунд қатар басыңыз.

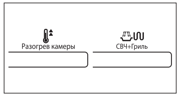


Нәтижесі:

- Бейнебетте келесі көрсетіледі.

- Пеш түймешікті басқан сайын сигнал бермейді.

2. Сигналды қайта қосу үшін **v (Жылдам қыздыру)** ( ) және **СВЧ+Гриль (Микротолқын+Гриль)** ( ) түймешіктерін қайта 1 секунд қатар басыңыз.



Нәтижесі:

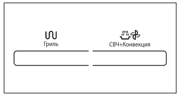
- Бейнебетте келесі көрсетіледі.

- Пештің сигнал құралы қайта іске қосылады.

МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІҢ ҚАУІПСІЗДІК ҚҰРАЛЫ

Микротолқынды пешіңіз, бала немесе пештен хабары жоқ адам оны байқаусызда қосып қоюға жол бермеу үшін пешті “құлыптап” қоятын, бала қауіпсіздігі бағдарламасымен жабдықталған.
Пешті кез келген уақытта құрсаулап қоюға болады.

1. **Гриль** ( ) және **СВЧ+Конвекция (Микротолқын+Конв.)** ( ) түймешіктерін 3 секунд қатар басыңыз.



Нәтижесі:

- Пешке құрсау салынады (ешбір функцияны таңдау мүмкін емес).
- Бейнебетте “L” көрсетіледі.

2. Пештің бұғатын ашу үшін **Гриль** ( ) және **СВЧ+Конвекция (Микротолқын+Конв.)** ( ) түймешіктерін қайта 3 секунд қатар басыңыз.

Нәтижесі: Пешті әдеттегідей қолдана беруге болады.

КӨП ЦИКЛДІ ПІСІРУ

Микротолқынды пешті тағамды үш цикл арқылы пісіретін етіп бағдарламалауға болады. (Конвекция, Микротолқын+Конвекция және Жылдам қыздыру функциясын көп циклды пісіру режимінде қолдануға болмайды). Мысалы: Тағамды жібітіп, әр циклден кейін пеш параметрлерін жаңадан орнатпай пісіре бергіңіз келеді. Осылайша 1,8 кг тауықты үш цикл бойынша жібітуге және пісіруге болады:

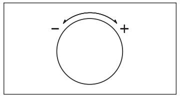
- Жібіту
- 30 минут микротолқынмен пісіру
- 15 минут грильмен пісіру

☛ Жібіту функциясы бірінші сатыда болуға тиіс. Аралас режим мен Гриль режимін қалған екі режимде тек бір рет ғана қолдануға болады. Дегенмен микротолқын режимін екі рет қолдануға болады (екі түрлі қуат деңгейлерінде).

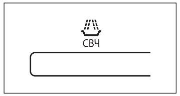
1. **Быстрая разморозка (Қуатпен жібіту)** ( ) түймешігін басыңыз.

2. **Быстрая разморозка (Қуатпен жібіту)** ( ) түймешігін басып, пісірілетін тағамның түрін таңдаңыз.

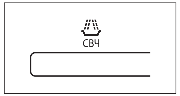
3. Салмақ мәнін **тетікті** қанша қажет болса, сонша рет бұрап орнатыңыз. (мысалы, 1800 г)



4. **СВЧ (Микротолқын)** ( ) түймешігін басыңыз.

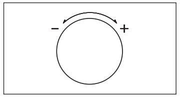


5. Микротолқын қуатының деңгейін **СВЧ (Микротолқын)** ( ) түймешігін басып тиісті **Қуат мәнін** (мысалы, 450 Вт) орнату арқылы таңдаңыз.



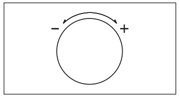
ҚАЗАҚ

6. Пісіру уақытын **тетікті** қажетінше бұрап орнатыңыз. (мысалы, 30 минут).



7. **Гриль** (⩋) түймешігін басыңыз.

8. Пісіру уақытын **тетікті** қажетінше бұрап орнатыңыз. (мысалы, 15 минут).



9. **СТАРТ/+30 сек (Бастау/+30с)** (◇/+30 сек) түймешігін басыңыз.
   Нәтижесі: Тағам пісе бастайды:
   - Тағамды пісіріп болғаннан кейін пештен сигнал естіледі де, "0" төрт рет жыпылықтайды. Содан кейін пеш минутына бір рет сигнал береді.

ПЕШТІ АЛДЫН АЛА ЖЫЛДАМ ҚЫЗДЫРУ

Конвекциямен пісіру үшін, тағамды пешке салмай тұрып пешті тиісті температураға дейін алдын ала қыздырып алу ұсынылады. Пеш қажетті температураға жеткеннен кейін осы температураны шамамен 10 минут ұстап тұрады; содан кейін автоматты түрде сөнеді. Қыздырғыш элементтің пісірілетін тағамның түріне сай келетін орынға қойылғанына көз жеткізіңіз.

1. **Разогрев камеры (Жылдам қыздыру)** (🌡) түймешігін басыңыз.
   Нәтижесі: Бейнебетте келесі көрсетіледі:
   200 °C (температура)

2. Температураны орнату үшін **Разогрев камеры (Жылдам қыздыру)** (🌡) түймешігін бір немесе бірнеше рет басыңыз.
   (Температура : 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)

3. **СТАРТ/+30 сек (Бастау/+30с)** (◇/+30 сек) түймешігін басыңыз.
   Нәтижесі: Пеш қажетті температураға жеткенше алдын ала қыздырылады.
   - Таңдалған пісіру режимінің уақыты 8 секунд көрсетіледі, алдын ала орнатылған температура 2 секунд көрсетіледі.
     Мысалы) 200 °C градус бойынша жылдам қыздыру режимінде

(8 секунд көрсетіледі)

(2 секунд көрсетіледі)

   - Алдын ала орнатылған температураға жеткен кезде, пештен 6 рет сигнал естіледі және температура осы деңгейде 10 минут тұрады.
   - 10 минуттан кейін 4 рет сигнал естіледі де, жұмыс тоқтайды.

Ішкі температура алдын ала орнатылған температураға жетсе, температура мен алдын ала орнатылған температура 10 минут осы деңгейде тұрса, 6 рет сигнал естіледі.

Егер пештің ішіндегі ағымдық температураны білгіңіз келсе, **Разогрев камеры (Жылдам қыздыру)** (🌡) түймешігін басыңыз.

КОНВЕКЦИЯ РЕЖИМІ БОЙЫНША ПІСІРУ

Конвекция режимі тағамды дәстүрлі пештерде пісірген тәрізді пісіруге көмектеседі. Микротолқын режимі қолданылмайды. Температураны қажетіне орай, алты алдын ала орнатылған деңгейде, 40 °C градустан бастап 200 °C градусқа дейін орнатуға болады. Ең көп пісіру уақыты 60 минут.

☛ Егер пешті Жылдам қыздыру керек болса, 32-шы беттегі ақпаратты қараңыз.

- Пештің ішіндегі ыдыстар өте ыстық болатындықтан, оларды әрқашан қолғап киіп ұстаңыз.
- Егер астыңғы торды қолдансаңыз, пісіру және қызарту нәтижелері жақсырақ болуы мүмкін.

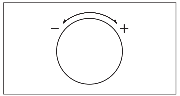
Қыздырғыш элементтің көлденең қалыпта тұрған-тұрмағанын, бұрылмалы табақтың бар-жоғын тексеріңіз. Есікті ашып, ыдысты астыңғы торға қойыңыз да, бұрылмалы табаққа орнатыңыз.

MC32F604TCT_BW_DE68-04173A-04_KK.indd 32 2014-07-17 1:04:02

1. **Конвекция** (❀) түймешігін басыңыз.
Нәтижесі: Бейнебетте келесі көрсетіледі:
❀ (конвекция режимі)
200 °C (температура)

2. Температураны орнату үшін **Конвекция** (❀) түймешігін бір немесе бірнеше рет басыңыз. (Температура : 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)

3. Пісіру уақытын **тетікті** қажетінше бұрап орнатыңыз.



4. **СТАРТ/+30 сек (Бастау/+30с)** (◇/+30 сек) түймешігін басыңыз.
Нәтижесі: Тағам пісе бастайды:
   - Алдын ала орнатылған пісіру уақыты 8 секунд көрсетіледі; алдын ала орнатылған температура 2 секунд көрсетіледі. Мысалы) 200 °C градус бойынша 30 минут пісіру

(8 секунд көрсетіледі)

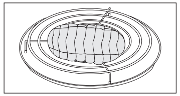
(2 секунд көрсетіледі)

   - Тағамды пісіріп болғаннан кейін пештен сигнал естіледі де, "0" төрт рет жыпылықтайды. Содан кейін пеш минутына бір рет сигнал береді.

Егер пештің ішіндегі ағымдық температураны білгіңіз келсе, **Разогрев камеры (Жылдам қыздыру)** ( ) түймешігін басыңыз.

☛ Абай болыңыз, конвекция режимі жұмыс істеп тұрған кезде Гриль қыздырғышы ара-тұра іске қосылып кетуі мүмкін.

КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ТАҢДАУ



Дәстүрлі жолмен тағам пісіргенде ыдыс қажет етіледі. Дегенмен, әдеттегі пештерде қолданатын ыдыстарыңызды қолданыңыз.

Әдетте микротолқынға төзімді ыдыстар конвекциямен пісіруге жарамсыз келеді; пластик сауыттарды, табақтарды, қағаз кеселерді, сүлгілерді т.с.с. қолданбаңыз.

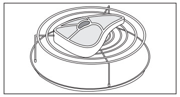
Аралас пісіру режимін (микротолқын және гриль немесе конвекция) қолданғыңыз келсе, тек микротолқынға және пешке төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

☛ Жарамды ыдыс-аяқтар мен керек-жарақтар туралы толығырақ ақпаратты, 35-36-шы беттегі "Ыдыстың жарамдылығын анықтау" тарауынан қараңыз.

ГРИЛЬ ЖАСАУ

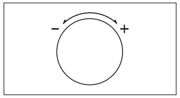
Гриль тағамды микротолқынды қолданбай тез қыздырып, қызартуға көмектеседі.
- Пештің ішіндегі ыдыстар өте ыстық болатындықтан, оларды әрқашан қолғап киіп ұстаңыз.
- Егер үстіңгі торды қолдансаңыз, пісіру және гриль жасау нәтижелері жақсырақ болуы мүмкін.

1. Есікті ашып, тағамды тордың үстіне қойыңыз.



2. **Гриль** (ᙀ) түймешігін басыңыз.
Нәтижесі: Бейнебетте келесі көрсетіледі:
ᙀ (гриль режимі)
   - Гриль температурасын орната алмайсыз.

3. Гриль жасау уақытын **тетікті** бұрап орнатыңыз.
   - Ең көп гриль жасау уақыты 60 минут.



4. **СТАРТ/+30 сек (Бастау/+30с)** (◇/+30 сек) түймешігін басыңыз.
Нәтижесі: Гриль жасау басталады.
   - Тағамды пісіріп болғаннан кейін пештен сигнал естіледі де, "0" төрт рет жыпылықтайды. Содан кейін пеш минутына бір рет сигнал береді.

ҚАЗАҚ

МИКРОТОЛҚЫН ЖӘНЕ ГРИЛЬ ФУНКЦИЯСЫН БІРГЕ ҚОЛДАНУ

Тағамды бір мезгілде қызартып, жылдам пісіру үшін микротолқын және гриль функцияларын біріктіре қолдануға болады.

☛ ӘРҚАШАН микротолқынға және пешке төзімді ыдыстарды қолданыңыз. Шыны және керамика ыдыстар, микротолқын тағамға біркелкі таралуға көмектесетіндіктен микротолқынды пеш үшін тамаша ыдыс болып табылады. Пештің ішіндегі ыдыстар өте ыстық болатындықтан, оларды ӘРҚАШАН қолғап киіп ұстаңыз.

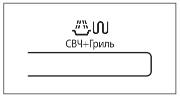
Есікті ашыңыз. Тағамды осы тағамды пісіруге сай келетін тордың үстіне қойыңыз. Торды бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. Есікті жабыңыз.

1. **СВЧ+Гриль (Микротолқын+Гриль)** ( ) түймешігін басыңыз.

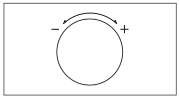
Нәтижесі: Бейнебетте келесі көрсетіледі:

	(микротолқын және гриль аралас режим)
600 Вт	(қуат шығысы)

2. Тиісті қуат мәнін **СВЧ+Гриль (Микротолқын+Гриль)** ( ) түймешігін қажетті қуат мәні көрсетілгенше қайта басып таңдаңыз (300-600 Вт).
   - Гриль температурасын орната алмайсыз.



3. Пісіру уақытын **тетікті** қажетінше бұрап орнатыңыз.
   - Ең көп пісіру уақыты 60 минут.



4. **СТАРТ/+30 сек (Бастау/+30с)** (/+30 сек) түймешігін басыңыз.

Нәтижесі:
- Аралас режиммен пісіру басталады.
- Тағамды пісіріп болғаннан кейін пештен сигнал естіледі де, "0" төрт рет жыпылықтайды. Содан кейін пеш минутына бір рет сигнал береді.

МИКРОТОЛҚЫН ЖӘНЕ КОНВЕКЦИЯ АРАЛАС РЕЖИМ

Аралас режимде микротолқын қуаты мен конвекция қызуы қолданылады. Микротолқын қуаты дереу бөлінетіндіктен, алдын ала қыздыру қажет емес.
Көп тағамдарды, әсіресе келесі тағамдарды аралас режим бойынша дайындауға болады:

- Ет мен тауықты қуыру
- Бәліштер мен торттар
- Жұмыртқа мен ірімшік тағамдары

ӘРҚАШАН микротолқынға және пешке төзімді ыдыстарды қолданыңыз. Шыны және керамика ыдыстар, микротолқын тағамға біркелкі таралуға көмектесетіндіктен микротолқынды пеш үшін тамаша ыдыс болып табылады. Пештегі ыдыстар өте ыстық болатындықтан оларды ӘРҚАШАН қолғап киіп ұстаңыз. Егер астыңғы торды қолдансаңыз, пісіру және қызарту нәтижелері жақсырақ болуы мүмкін.

Есікті ашыңыз. Тағамды бұрылмалы табаққа немесе бұрылмалы табаққа қойылатын астыңғы торға қойыңыз. Есікті жабыңыз.

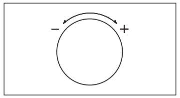
1. **СВЧ+Конвекция (Микротолқын+Конв.)** ( ) түймешігін басыңыз.

Нәтижесі: Бейнебетте келесі көрсетіледі:

	(микротолқын және конвекция аралас режимді қолдану)
200 °C	(температура : 2 секунд ішінде келесі температура режиміне ауысады)

2. Температураны **СВЧ+Конвекция (Микротолқын+Конв.)** ( ) түймешігін басып таңдаңыз. (Температура : 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)

3. Пісіру уақытын **тетікті** қажетінше бұрап орнатыңыз.
   - Ең көп пісіру уақыты 60 минут.



4. Тиісті қуат мәнін **СВЧ+Конвекция (Микротолқын+Конв.)** ( ) түймешігін қажетті қуат шығысы көрсетілгенше басып орнатыңыз (600, 450, 300, 180, 100 Вт).

5. **СТАРТ/+30 сек (Бастау/+30с)** (◇/+30 сек) түймешігін басыңыз.

Нәтижесі:

- Аралас режиммен пісіру басталады.
- Пеш қажетті температураға дейін қызады да, содан кейін микротолқынмен тағам піскенше пісіреді.
- Алдын ала орнатылған пісіру уақыты 8 секунд көрсетіледі; алдын ала орнатылған температура 2 секунд көрсетіледі. Мысалы) 200 °C градус бойынша 30 минут пісіру

(8 секунд көрсетіледі)

(2 секунд көрсетіледі)

- Тағамды пісіріп болғаннан кейін пештен сигнал естіледі де, "0" төрт рет жыпылықтайды. Содан кейін пеш минутына бір рет сигнал береді.

Егер пештің ішіндегі ағымдық температураны білгіңіз келсе, **Разогрев камеры (Жылдам қыздыру)** ( ) түймешігін басыңыз.

ЫДЫСТЫҢ ЖАРАМДЫЛЫҒЫН АНЫҚТАУ

Микротолқынды пеште тағам пісіру үшін, микротолқындар ыдысқа шағылыспай немесе ыдысқа сіңбей тағамнан өте алатындай болуға тиіс.
Сондықтан да, ыдыс-аяқты дұрыс таңдау қажет. Микротолқынға төзімді деген белгісі бар ыдысты алаңсыз қолдана беруге болады.
Келесі кестеде әр түрлі ыдыс түрлері және оларды микротолқынды пеште қалай қолдануға болатындығы көрсетілген.

Ыдыс-аяқ	Микротолқынға төзімді	Түсіндірме
Алюминий фольга	✓ ✗	Тағамның осал жерлері қатты пісіп кетпес үшін, кішкене қағаздармен жабыңыз. Фольга пештің қабырғасына тым жақын қойылса немесе тым көп фольга қолданылса электр жарқылы пайда болуы мүмкін.
Жұқа табақ	✓	8 минуттан артық қыздырмаңыз.
Фарфор және керамика	✓	Фарфор, керамика, безендірілген керамика мен қатты фарфор ыдыстарды, жиегі металл болмаса әдетте қолдана беруге болады.
Бір рет қолданылатын полиэфир картон ыдыстар	✓	Кейбір мұздатылған тағамдар осындай ыдыстарға оралады.
Фастфуд орамдары		
• Полистирол кеселер мен сауыттар	✓	Тағамды жылыту үшін қолдануға болады. Қатты қыздырса, полистирол еріп кетуі мүмкін.
• Қағаз қалта немесе газет	✗	Өртеніп кетуі мүмкін.
• Өңдеуден өткізілген қағаз немесе ыдыстың металл жиегі	✗	Электр жарқылы пайда болуы мүмкін.
Шыны ыдыс		
• Пеш-үстелде бірдей қолданылатын ыдыс	✓	Металл жиегі болмаса, қолдана беруге болады.
• Осал шыны ыдыс	✓	Тағам немесе сусындарды жылыту үшін қолдануға болады. Осал шыны ыдыс кенет қыздырған кезде сынып немесе жарылып кетуі мүмкін.
• Шыны банка	✓	Қақпағын алу керек. Тек тағамды жылытуға жарайды.
Металл		
• Ыдыстар	✗	Электр жарқылы немесе өрт шығуы мүмкін.
• Тоңазытқышта тұратын тағам қалтасын қыстырғыш	✗	

КАЗАҚ

Ыдыс-аяқ	Микротолқынға төзімді	Түсіндірме
Қағаз		
• Табақ, кесе, майлық және ас үй қағазы	✓	Тағамды аз уақыт пісіру немесе жылыту үшін. Сонымен қатар, артық ылғалды сіңіру үшін.
• Өңделген қағаз	✗	Электр жарқылы пайда болуы мүмкін.
Пластик		
• Сауыттар	✓	Қызуға төзімді термопластик болса әсіресе сай келеді. Кейбір пластиктер жоғары температурада майысып, түсі өзгеріп кетуі мүмкін. Меламин пластигін қолданбаңыз.
• Жылтыр қағаз	✓	Ылғалды ұстап тұру үшін қолдануға болады. Тағамға тигізбеу керек. Жылтыр қағазды алғанда абай болыңыз, ыстық бу шарпуы мүмкін.
• Тоңазытқыш қалталар	✓✗	Қайнатуға немесе пешке төзімді болса. Ауа өткізбейтін болмауға тиіс. Қажет болса, шанышқымен тесіңіз.
Балауыз немесе май өткізбейтін қағаз	✓	Тағам шашырамас үшін және ылғалды ұстап тұру мақсатында қолдануға болады.

✓ **: Ұсынылады**

✓✗ **: Сақтықпен пайдаланыңыз**

✗ **: Қауіпсіз емес**

ТАҒАМ ПІСІРУГЕ ҚАТЫСТЫ АҚЫЛ-КЕҢЕС

МИКРОТОЛҚЫНДАР

Микротолқын қуаты тағамға енеді де, оның құрамындағы су, май және қантқа сіңеді.
Микротолқындар тағамның құрамындағы молекулаларды жылдам қозғалтуға себеп болады. Молекулалардың жылдам қозғалысы үйкеліс тудырады да, пайда болған қызудың көмегімен тағам піседі.

ПІСІРУ

Микротолқынмен пісіруге арналған ыдыс-аяқ:
Ыдыстар микротолқын қуатын барынша өткізетін болуға тиіс.
Тот баспайтын темір, алюминий және мыс тәрізді металдар микротолқындарды шағылыстырады, бірақ микротолқын керамика, шыны, фарфор және пластик, сонымен қатар қағаз бен ағаштан өте алады. Сондықтан, металл сауыттарда ешқашан тағам пісірмеу керек.

Микротолқынды пеште пісіруге болатын тағам:
Тағамның көптеген түрін, атап айтқанда тоңазытылған көкөніс, жеміс, макарон, күріш, дән, бұршақ, балық, ет тәрізді тағамдардың көпшілігін микротолқынды пеште дайындауға болады. Соус, горчица, сорпа, бу пуддингі, консервленген тағам және көкөніс котлеттерін микротолқынды пеште пісіруге болады. Жалпы айтқанда, кәдімгі пеште пісірілетін тағамның бәрін пісіру үшін микротолқын керемет жарайды. Сарымай немесе шоколадты еріту, мысалы (ақыл-кеңес, тәсілдер берілген тарауды қараңыз).

Пісіріліп жатқан тағамның бетін жабу
Тағамды бетін жауып пісірген өте маңызды, себебі буланған су тағамға қосылып оны пісіруге көмектеседі. Тағамды бірнеше әдіспен жабуға болады: мысалы, керамика қақпақпен, пластик қақпақпен немесе микротолқынға төзімді жылтыр қағазбен.

Қоя тұру уақыты
Пісіріп болғаннан кейін, температура тағам бойына біркелкі таралу үшін пеште қоя тұру керек.

MC32F604TCT_BW_DE68-04173A-04_KK.indd 36 2014-07-17 1:04:03

Тоңазытылған көкөністер пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Қақпағы бар, жарамды шыны пирекс ыдысын қолданыңыз. Аз уақыт пісірілетін тағамның бетін жабыңыз – кестеге қараңыз. Қалаған нәтижеге жету үшін пісіруді жалғастырыңыз.
Пісіріп жатқан кезде екі рет, пісіріп болғаннан кейін бір рет араластырыңыз. Пісіріп болғаннан кейін тұз, шөп немесе сары май қосыңыз. Бетін жауып қоя тұрыңыз.

Тағам	Мөлшері	Қуат	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Шпинат	150 г	600 Вт	5-6	2-3	15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз.
Брокколи	300 г	600 Вт	8-9	2-3	30 мл (2 ас қасық) суық су қосыңыз.
Бұршақ	300 г	600 Вт	7-8	2-3	15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз.
Жасыл бұршақ	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	30 мл (2 ас қасық) суық су қосыңыз.
Аралас көкөністер (Сәбіз/бұршақ/ жүгері)	300 г	600 Вт	7-8	2-3	15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз.
Аралас көкөністер (Қытай дәстүрі бойынша)	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз.

Жас көкөністер пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Қақпағы бар, жарамды шыны пирекс ыдысын қолданыңыз. Егер судың мөлшері арнайы көрсетілмесе, әрбір 250 г тағамға 30-45 мл суық су құйыңыз (2-3 ас қасық) – кестеге қараңыз. Аз уақыт пісірілетін тағамның бетін жабыңыз – кестеге қараңыз. Қалаған нәтижеге жету үшін пісіруді жалғастырыңыз. Пісіріп жатқанда бір рет, пісіріп болғаннан кейін бір рет араластырыңыз. Пісіріп болғаннан кейін тұз, шөп немесе сары май қосыңыз.Бетін жауып 3 минут қоя тұрыңыз.

Кеңес: Жас көкөністерді біркелкі етіп тураңыз. Кішірек туралған көкөніс тезірек піседі.

Жас көкөністердің барлығын толық микротолқын қуатымен (900 Вт) пісіру керек.

Тағам	Мөлшері	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Брокколи	250 г 500 г	4½-5 7-8	3	Гүлдерін бірдей-бірдей етіп бөліңіз. Сабақтарын ортаға қаратып салыңыз.
Брюссель орамжапырағы	250 г	6-6½	3	60-75 мл (5-6 ас қасық) су қосыңыз.
Сәбіз	250 г	4½-5	3	Сәбіздерді бірдей мөлшерде кесіңіз.
Түрлі-түсті орамжапырақ	250 г 500 г	5-5½ 7½-8½	3	Гүлдерін бірдей-бірдей етіп бөліңіз. Үлкен гүлдерін екіге бөліңіз. Сабақтарын ортаға қаратып салыңыз.
Кәдіш	250 г	4-4½	3	Кәдішті жапырақтап тураңыз. 30 мл (2 ас қасық) су құйыңыз немесе бір түйір май салыңыз. Жұмсақ болғанша пісіріңіз.
Баклажан	250 г	3½-4	3	Баклажанды кішкене етіп жапырақтап турап, 1 ас қасық лимон шырынын себіңіз.
Порей пиязы	250 г	4-4½	3	Порей пиязын қалың етіп жапырақтап тураңыз.

MC32F604TCT_BW_DE68-04173A-04_KK.indd 37 2014-07-17 1:04:03

Тағам	Мөлшері	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Саңырауқұлақ	125 г 250 г	1½-2 2½-3	3	Бүтін кішкене саңырауқұлақтарды немесе туралған саңырауқұлақтарды алыңыз. Су қоспаңыз. Лимон шырынын себіңіз. Тұз, бұрыш салыңыз. Үстелге суын сорғытқаннан кейін тартыңыз.
Пияз	250 г	5-5½	3	Пияздарды тураңыз немесе екіге бөліңіз. Тек 15 мл (1 ас қасық) су қосыңыз.
Бұрыш	250 г	4½-5	3	Бұрышты кішкенелеп бөліңіз.
Картоп	250 г 500 г	4-5 7-8	3	Қабығы аршылған картоптың салмағын өлшеп алып, кішкенелеп екіге немесе төртке бөліңіз.
Кольраби орамжапырағы	250 г	5½-6	3	Кольраби орамжапырағын кішкене текшелерге бөліңіз.

Күріш және макарон пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Күріш: Қақпағы бар үлкен шыны пирекс ыдысын қолданыңыз – пісірген кезде күріштің көлемі екі есеге дейін көбейеді. Бетін жауып пісіріңіз.
Пісіріп болғаннан кейін, қоя тұрар алдында араластырыңыз немесе шөп не сарымай қосыңыз.
Ескерім: пісіру уақыты өткеннен кейін күріш судың барлығын сіңірмеуі мүмкін.

Макарон: Үлкен шыны пирекс шыныаяғын қолданыңыз. Қайнаған судан құйыңыз, бір шөкім тұз салып, жақсылап араластырыңыз. Бетін жаппай пісіріңіз.
Пісіріп жатқанда, пісіріп болғаннан кейін ара-тұра араластырыңыз. Бетін жауып қоя тұрыңыз, содан кейін суын әбден сорғытыңыз.

Тағам	Мөлшері	Қуат	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Ақ күріш (буға ұсталған)	250 г 375 г	900 Вт	15-16 17½-18½	5	500 мл суық су қосыңыз. 750 мл суық су қосыңыз.
Қоңыр күріш (буға ұсталған)	250 г 375 г	900 Вт	20-21 22-23	5	500 мл суық су қосыңыз. 750 мл суық су қосыңыз.
Аралас күріш (күріш + жабайы күріш)	250 г	900 Вт	16-17	5	500 мл суық су қосыңыз.
Аралас жүгері (күріш + дән)	250 г	900 Вт	17-18	5	400 мл суық су қосыңыз.
Макарон	250 г	900 Вт	10-11	5	1000 мл ыстық су қосыңыз.

ҚЫЗДЫРУ

Микротолқынды пеш тағамды әдеттегі конвекция пеші немесе электр пештерінде жұмсалатын уақыттың аз мөлшерін ғана пайдаланып тағамды лезде қыздырады. Төмендегі кестеде көрсетілген қуат мәні мен қыздыру уақыттарын жалпылама нұсқау ретінде қолданыңыз. Кестедегі уақыт сұйық тағам +18-ден +20 °C дейінгі бөлме температурасында, немесе тоңазытылған тағамның температурасы +5 градустан +7 °C градус деген есеппен берілген.

Орналастыру және бетін жабу

Еттің үлкен кесегі тәрізді үлкен тағамдарды қыздырудан сақ болыңыз – олардың ішкі жағы піскенше сырты қатты пісіп, кебірсіп қалуы мүмкін. Тағамды кішкене мөлшерде қыздырсаңыз, нәтижесі соғұрлым жақсырақ болады.

Қуат мәндері және тағамды араластыру

Кейбір тағамды 900 Вт қуатты қолданып, кейбірін 600 Вт, 450 Вт немесе тіпті 300 Вт қуатты қолданып қыздыруға болады.
Кестедегі ұсыныстарды қараңыз.
Жалпы, тағам баппен пісіруді қажет етсе, үлкен мөлшерде дайындалса немесе тез қызып кететіндей болса (мысалы, фарш қосылған бәліш), бұндай тағамдарды төмен қуатпен қыздырған дұрыс.
Жақсылап араластырыңыз немесе қыздырып жатқан кезде аударыңыз. Мүмкін болса, үстелге қоярдың алдында тағы да араластырыңыз.
Сұйық тағам немесе баланың тағамын қыздырғанда ерекше абай болыңыз. Сұйық тағам кенет тасып төгіліп, адам соған күйіп қалмас үшін, тағамды қыздырардың алдында және қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз. Оларды микротолқынды

пештің ішіне, қоя тұру уақыты аяқталғанша қоя тұрыңыз. Пластик қасық немесе шыны қалақты сұйық заттарға салып қоюды ұсынамыз. Тағамды қатты қыздырудан (іске алғысыз болмас үшін) сақ болыңыз. Пісіру уақытын аз есептеп, қажет болса, қосымша уақыт қосып қоя тұрыңыз.

Қыздыру және қоя тұру уақыттары

Тағамды алғаш рет қыздырғанда, сол уақытты бұдан кейін қажет кезде қарап жүру үшін жазып қойған дұрыс.

Қыздырылған тағамның әрқашан ыстық буы бұрқырап тұрсын.

Тағамды қыздырып болғаннан кейін біраз уақыт қоя тұрыңыз – температура тағам бойына біркелкі таралу үшін.

Қыздырып болғаннан кейін, егер кестеде басқаша көрсетілмесе, тағамды 2-4 минут қоя тұруды ұсынамыз.

Сұйық тағам немесе баланың тағамын қыздырғанда ерекше абай болыңыз. Сонымен қатар, сақтық шаралары қамтылған тарауды да қараңыз.

СҰЙЫҚ ТАҒАМДАРДЫ ҚЫЗДЫРУ

Температура тағам бойына біркелкі тарау үшін пешті сөндіргеннен кейін тағамды әрқашан, кем дегенде 20 секунд қоя тұрыңыз. Қажет болса, қыздырып жатқанда араластырыңыз және ӘРҚАШАН қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз. Кенет тасыған тағамға күйіп қалмас үшін, қасық немесе шыны қалақты сусынның ішіне салып қою керек, қыздырып жатқанда және оның алдында, қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз.

БАЛАНЫҢ ТАҒАМЫН ҚЫЗДЫРУ

БАЛАНЫҢ ТАҒАМЫ: Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Қыздырып болғаннан кейін жақсылап араластырыңыз! Берердің алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз. Қайта араластырыңыз, температурасын тексеріңіз. Мына температурадағы сүтті беруге болады: 30-40 °C аралығындағы.

БАЛАҒА БЕРІЛЕТІН СҮТ: Сүтті зарарсыздандырылған шыны бөтелкеге құйыңыз. Бетін жаппай қыздырыңыз. Баланың шөлмегін ешқашан еміздігін алмай қыздырмаңыз, себебі қатты қызған шөлмек жарылып кетуі мүмкін. Шайқаңыз да, қоя тұрыңыз, берердің алдында қайта шайқаңыз ! Балаға берілетін сүт немесе тағамның температурасын әрқашан тексеріп барып беріңіз. Мына температурадағы сүтті беруге болады: қ/а. 37 °C.

ЕСКЕРІМ:

Әсіресе баланың тағамын, бала күйіп қалмас үшін мұқият тексеру керек. Төмендегі кестеде көрсетілген қуат мәндері мен уақыттарды тағам қыздыру үшін нұсқау ретінде қолданыңыз.

Сұйықтарды және тағамдарды қыздыру

Осы кестедегі қуат мәндері мен уақыттарды қыздыру үшін нұсқау ретінде қолданыңыз.

Тағам	Мөлшері	Қуат	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Сусындар (кофе, шай және су)	150 мл (1 кесе) 300 мл (2 кесе) 450 мл (3 кесе) 600 мл (4 кесе)	900 Вт	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Кеселерге құйып, бетін жаппай қыздырыңыз: 1 кесені ортасына, 2 кесені қарама-қарсы, 3 кесені айналдыра қойыңыз. Қоя тұру уақыты келгенде микротолқынды пеште ұстаңыз да, жақсылап араластырыңыз.
Сорпа (салқындатылған)	250 г 350 г 450 г 550 г	900 Вт	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Шұңғыл керамика табаққа немесе шұңғыл керамика кесеге құйыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Қыздырып болғаннан кейін жақсылап араластырыңыз. Үстелге тартардың алдында тағы да араластырыңыз.
Бұқтырылған тағам (салқындатылған)	350 г	600 Вт	4½-5½	2-3	Бұқтырылған тағамды шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Ара-тұра араластыра отырып қыздырыңыз, қоя тұру, үстелге тартудың алдында қайта араластырыңыз.

ҚАЗАҚ

MC32F604TCT_BW_DE68-04173A-04_KK.indd 39 2014-07-17 1:04:03

Тағам	Мөлшері	Қуат	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Соус қосылған макарон (салқындатылған)	350 г	600 Вт	3½-4½	3	Макаронды (мысалы, спагетти немесе вермишель) жалпақ керамика табаққа салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Үстелге тартардың алдында араластырыңыз.
Соус қосылған, толтырмасы бар макарон (салқындатылған)	350 г	600 Вт	4-5	3	Толтырмасы бар макаронды (мысалы, равиоли, тортеллини) шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Ара-тұра араластыра отырып қыздырыңыз, қоя тұру, үстелге тартудың алдында қайта араластырыңыз.
Табаққа салынған тағам (салқындатылған)	350 г 450 г 550 г	600 Вт	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	2-3 тоңазытылған тағам қосымшаларынан тұратын тағамды керамика табаққа салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз.
Үстелге тартуға дайын фондю ірімшігі (тоңазытылған)	400 г	600 Вт	6-7	1-2	Үстелге тартуға дайын фондю ірімшігін сай келетін, қақпағы бар пирекс ыдысқа салыңыз. Қыздырып жатқанда, қыздырып болғаннан кейін ара-тұра араластырыңыз. Үстелге тартар алдында жақсылап араластырыңыз.

Баланың тағамы мен сүтін қыздыру

Осы кестедегі қуат мәндері мен уақыттарды тағам қыздыру үшін нұсқау ретінде қолданыңыз.

Тағам	Мөлшері	Қуат	Уақыт	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Баланың тағамы (көкөніс + ет)	190 г	600 Вт	30 сек	2-3	Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз. Берердің алдында жақсылап араластырып, температурасын мұқият тексеріңіз.
Балаға арналған ботқа (дән + сүт + жеміс)	190 г	600 Вт	20 сек	2-3	Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз. Берердің алдында жақсылап араластырып, температурасын мұқият тексеріңіз.
Балаға берілетін сүт	100 мл 200 мл	300 Вт	30-40 сек 1 мин бастап 1 мин 10 сек дейін	2-3	Жақсылап араластырып немесе шайқап, зарарсыздандырылған бөтелкеге құйыңыз. Бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жаппай пісіріңіз. Жақсылап шайқап, кем дегенде 3 минут қоя тұрыңыз. Берердің алдында жақсылап шайқап, температурасын мұқият тексеріңіз.

ЖІБІТУ

Микротолқындар мұздатылған тағамды жібітуге тамаша жарайды. Микротолқындар мұздатылған тағамдарды аз уақыт ішінде баппен жібітеді. Бұл күтпеген жерде қонақ келе қалған жағдайда, сізге үлкен көмек.

Мұздатылған құс етін әбден жібітіп барып пісіру қажет. Металл сымдары болса алып, орамынан шығарып, аққан сұйықты сорғытыңыз.

Мұздатылған тағамды ыдысқа салыңыз, қақпақ жаппаңыз. Орта шегіне келгенде аударыңыз, сұйығы болса дереу ағызыңыз. Тағамды жиі-жиі тексеріп, жылып кетпегеніне көз жеткізіңіз.
Мұздаған тағамның кішкене және жұқа бөліктері қыза бастаса, оларды кішкене алюминий фольгадан жасалған таспамен орап қоюға болады.

Құс етінің сыртқы жағы қыза бастаса, жібітуді тоқтатыңыз да, 20 минут күте тұрып, содан кейін жалғастырыңыз.

Балық, ет және құс етін әбден жібіту үшін қоя тұрыңыз. Тағамды әбден жібітуге қажетті уақыт, жібітілетін тағамның мөлшеріне қарай әртүрлі болады. Төмендегі кестеге қараңыз.

Кеңес: Жалпақ тағам қалың тағамға қарағанда, кішкене тағам, үлкен тағамдарға қарағанда тез жібиді. Тағамды мұздату мен жібіту кезінде осыны есте ұстаңыз.

Температурасы шамамен -18-ден -20 °C дейінгі мұздатылған тағамдарды жібіту үшін төмендегі кестеге сүйеніңіз.

Мұздаған тағамдардың барлығын жібіту параметрі (180 Вт) бойынша жібіту керек.

Тағам	Мөлшері	Уақыт (мин)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Ет				
Тартылған ет	250 г 500 г	6-7 8-13	15-30	Етті бұрылмалы табаққа қойыңыз. Жұқа жерлерін алюминий фольгамен жабыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз!
Шошқа стейгі	250 г	7-8		
Құс еті				
Тауықтың кесек еттері	500 г (2 дана)	14-15	15-60	Алдымен, тауық еттерінің терісі бар жақтарын төмен қаратып салыңыз, бүтін тауықтың төсін керамика табаққа қаратып салыңыз. Қанаттарының ұштары тәрізді жұқа жерлерін алюминий фольгамен жабыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз!
Бүтін тауық	1200 г	32-34		
Балық				
Балық филесі	200 г	6-7	10-25	Мұздатылған балықты керамика табақтың ортасына салыңыз. Жұқа жерлерін қалың жерлерінің астына салыңыз. Филенің жіңішке ұштарын немесе бүтін балықтың құйырығын алюминий фольгамен далдалаңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз!
Бүтін балық	400 г	11-13		
Жеміс				
Жидек	300 г	6-7	5-10	Жидекті жалпақ, дөңгелек ыдысқа (диаметрі үлкен) шыны ыдысқа салыңыз.
Нан				
Булочка (әрбірі 50 г)	2 дана 4 дана	1-1½ 2½-3	5-20	Булочкаларды дөңгелетіп немесе нанды көлденеңінен, бұрылмалы табақтың ортасына қойылған ас үй қағазына салыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз!
Тост наны/Сэндвич	250 г	4-4½		
Неміс наны (бидай + қарабидай ұны)	500 г	7-9		

MC32F604TCT_BW_DE68-04173A-04_KK.indd 41 2014-07-17 1:04:03

ГРИЛЬ

Гриль-қыздырғыш элементі пеш төбесінің астыңғы жағында орналасқан. Ол есік жабық, бұрылмалы табақ айналып тұрған кезде жұмыс істейді. Бұрылмалы табақ айналғанда тағам барынша біркелкі қызарады. Гриль элементін 3-5 минут алдын ала қыздырса, тағам барынша тез қызарады.

Гриль жасау үшін қолданылатын ыдыс: Жалынға төзімді және металл бөлігі бар болуға болады. Ешбір пластик ыдысты қолданбаңыз, себебі еріп кетеді.

Гриль жасауға болатын тағам: Туралған ет, шұжық, стейк, гамбургер, бекон және жұқа туралған сан ет, жұқалап туралған балық еті, сэндвич және үстінде әртүрлі қоспалары бар тост нандары.

Маңызды ескерім: Нұсқаулықта басқаша көрсетілмесе, гриль режимі қолданылған кезде тағамды үстіңгі торға қою қажет екенін есте ұстаңыз.

МИКРОТОЛҚЫН + ГРИЛЬ

Бұл пісіру режимінде гриль элементінен, микротолқынмен пісіру жылдамдығымен қатар қызу бөлінеді. Ол тек есік жабық, бұрылмалы табақ айналып тұрған кезде ғана жұмыс істейді. Бұрылмалы табақ айналып тұратындықтан тағам біркелкі қызарады. Осы үлгіде үш түрлі аралас режим бар: 600 Вт + Гриль, 450 Вт + Гриль және 300 Вт + Гриль.

Микротолқын + гриль функциясымен пісіруге арналған ыдыстар
Микротолқын өте алатын ыдыстарды қолданыңыз. Ыдыс жалын әсеріне төзімді болуға тиіс. Аралас режиммен пісірген кезде металл ыдысты қолданбаңыз. Ешбір пластик ыдысты қолданбаңыз, себебі еріп кетеді.

Микротолқын + гриль функциясымен пісіруге болатын тағам:
Аралас режиммен пісіруге болатын тағамның қатарына, пісірілген, тек қыздыру немесе қызартуды (пісірілген макарон) ғана қажет ететін, сондай-ақ үстіңгі жағын аз уақытта қызарту қажет тағамдар жатады. Сонымен қатар, бұл режимді үстіндегі қоспаларын қызарту, қытырлақ етіп пісіруді қажет ететін, қалың етіп дайындалған тағам үшін қолдануға болады (мысалы, бөлшектелген тауық еті, пісірудің орта шегіне келгенде аудару керек). Қосымша ақпаратты гриль дайындау кестесінен алыңыз.

Маңызды ескерім: Нұсқаулықта басқаша көрсетілмесе, аралас режим қолданылған кезде (микротолқын + гриль) режимі қолданылған кезде тағамды үстіңгі торға қою қажет екенін есте ұстаңыз. Келесі кестедегі нұсқауларды қараңыз.
Тағамның екі жағын да қызарту қажет болса, онда оны аудару керек.

Тағамнан жаңадан гриль дайындауға қатысты ақыл-кеңес

Грильді гриль функциясымен 2-3 минут алдын ала қыздырыңыз. Осы кестедегі қуат мәндері мен уақыттарды гриль жасау үшін нұсқау ретінде қолданыңыз. Алған кезде пеш қолғабын киіңіз.

Жаңа тағам	Мөлшері	Қуат	1-ші жағын пісіру уақыты (мин)	2-ші жағын пісіру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Тост наны тіліктері	4 дана (әрбірі 25 г)	Тек гриль	3-4	2-3	Қыздырылатын нан тілімдерін үстіңгі торға қатарластыра қойыңыз.
Гриль қызанақтары	400 г (2 дана)	300 Вт + Гриль	6-8	-	Қызанақтарды екіге бөліңіз. Үстіне біраз ірімшік себіңіз. Жалпақ, шыны пирекс табағының үстіне айналдыра қойыңыз. Үстіңгі торға қойыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.
Қызанақ - ірімшік қосылған тост	4 дана (300 г)	300 Вт + Гриль	5-7	-	Алдымен нан тілімдерін қыздырып, тост жасаңыз. Толтырмасы бар тост нанын үстіңгі торға қойыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.
Гавай тост наны (ветчина, ананас, ірімшік тілімдері)	4 дана (500 г)	300 Вт + Гриль	6-8	-	Алдымен нан тілімдерін қыздырып, тост жасаңыз. Толтырмасы бар тост нанын үстіңгі торға қойыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.
Картоп пісірмесі	500 г	600 Вт + Гриль	10-12	-	Картоптарды екіге бөліңіз. Оларды үстіңгі торға кесілген жақтарын грильге қаратып айналдыра қойыңыз.

MC32F604TCT_BW_DE68-04173A-04_KK.indd 42 2014-07-17 1:04:04

Жаңа тағам	Мөлшері	Қуат	1-ші жағын пісіру уақыты (мин)	2-ші жағын пісіру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Картоп гратиндері/ Көкөністер (тоңазытылған)	450 г	450 Вт + Гриль	10-12	-	Мұздатылған жаңа гратин тағамын кішкене шыны пирекс ыдысқа салыңыз. Тағамды үстіңгі торға қойыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.
Пісірілген алма	2 алма (шамамен. 400 г)	300 Вт + Гриль	7-8	-	Алманың өзегін алып, оған мейіз бен джем толтырыңыз. Үстіне біраз бадам жаңғағының үлпектерін себіңіз. Алмаларды жалпақ шыны пирекс табағына салыңыз. Ыдысты астыңғы торға тура қойыңыз.
Тауықтың кесек еттері	500 г (2 дана)	300 Вт + Гриль	9-11	8-10	Тауық етіне май мен дәмдеуіштерді жағыңыз. Оларды үстіңгі тордың үстіне айналдыра қойыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.
Қуырылған тауық	1200 г	450 Вт + Гриль	20-25	18-23	Тауық етіне май жағыңыз, дәмдеуіштерден себіңіз. Қызуға төзімді ыдысқа салып, астыңғы торға салыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін 5 минут қоя тұрыңыз.
Қуырылған балық	400-500 г	300 Вт + Гриль	6-8	6-7	Бүтін балыққа май жағып, шөп, дәмдеуіштермен дәм-татымын келтіріңіз. Екі балықты үстіңгі торға (құйырықтарын бастарына түйістіріп) қатарластыра қойыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.

КОНВЕКЦИЯ

Конвекция арқылы пісіру дәстүрлі жолмен пісіру тәсілі ретінде және дәстүрлі пештерде ыстық ауаның көмегімен тамақ пісіретін тәсіл ретінде көпке белгілі.
Ыстық ауаны айналдырып тұру үшін қыздырғыш элемент пен желдеткіш артқы қабырғаға орнатылған. Бұл режим үстіңгі қыздырғыш элементпен жұмыс істейді.

Конвекциямен пісіруге арналған ыдыс-аяқ:
Пеште дәстүрлі жолмен пісіруге жарамды ыдыстардың барлығын, пісірме қалбырлар мен қағаздарды, әдетте дәстүрлі пеште қолданылатын заттардың барлығын қолдануға болады.

Конвекциямен пісіруге болатын тағам:
Бисквиттерді, шелпектерді, булочкалар мен торттарды осы режиммен пісіруге, сонымен қатар, көп жеміс салынған торттарды, кондитер өнімдері мен суфлені пісіруге болады.

МИКРОТОЛҚЫН + КОНВЕКЦИЯ

Бұл режимде микротолқын қуаты мен ыстық ауа қатар қолданылады, сондықтан да, тағам қызарып, кітірлек болып пісіп ғана қоймайды, пісіру уақыты да азаяды.
Конвекциямен пісіру - дәстүрлі пісіру режимі ретінде танымал және бұл режимде тағам пештің артқы қабырғасында орналасқан желдеткіш арқылы таратылатын ыстық ауамен пісіріледі.

Микротолқын + конвекция функциясымен пісіруге арналған ыдыстар:
Микротолқындар өте алатын болуға тиіс. Пешке төзімді (шыны, керамика не фарфор тәрізді темірмен жиектелмеген) болуға тиіс; МТ + Гриль тармағында көрсетілген ыдыстарға ұқсас.

Микротолқын + Конвекция функциясымен пісіруге болатын тағамдар:
Ет пен құс етінің барлық түрлері, сонымен қатар, бұқтырылған және гратин тағамдары, қопсыма торттар және жеміс торттары, бәліштер және қуырылған көкөністер, шелпектер және нандар.

MC32F604TCT_BW_DE68-04173A-04_KK.indd 43 2014-07-17 1:04:04

Жаңа және мұздатылған тағамды конвекциямен дайындау бойынша нұсқаулық

Конвекцияны алдын ала жылдам қыздыру функциясымен қажетті температураға дейін қыздырыңыз. Осы кестедегі қуат мәндері мен уақыттарды конвекция арқылы пісіру барысында нұсқау ретінде қолданыңыз. Алған кезде пеш қолғабын киіңіз.

Жаңа тағам	Мөлшері	Қуат	1-ші жағын пісіру уақыты (мин)	2-ші жағын пісіру уақыты (мин)	Нұсқаулар
ПИЦЦА					
Мұздатылған пицца (піскен, дайын)	300-400 г	450 Вт + 200 °C	13-15	-	Пиццаны астыңғы торға қойыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.
МАКАРОН					
Мұздатылған лазанья	400 г	450 Вт + 200 °C	18-23	-	Өлшемі сай келетін шыны пирекс ыдысқа салыңыз немесе бастапқы орамында қалдырыңыз (микротолқынға және пештің қызуына сай келетініне көз жеткізіңіз). Мұздатылған макарон пісірмесін астыңғы торға салыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.

Жаңа тағам	Мөлшері	Қуат	1-ші жағын пісіру уақыты (мин)	2-ші жағын пісіру уақыты (мин)	Нұсқаулар
ЕТ					
Ростбиф/ Қуырылған қой еті (орташа)	1200-1300 г	600 Вт + 180 °C	20-23	10-13	Сиырдың/қойдың етіне май жағып, бұрыш, тұз, паприкамен дәмдеңіз. Әуелі майлы жағын төмен қаратып астыңғы торға салыңыз. Пісіріп болғаннан кейін алюминий фольгаға орап, 10-15 минут қоя тұрыңыз.
Қуырылған тауық	1000-1100 г	450 Вт + 200 °C	17-22	13-17	Тауық етіне май жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Тауықтың төсінің бір жағын төмен қаратып, екінші жағын жоғары қаратып астыңғы торға салыңыз. 5 минут қоя тұрыңыз.
НАН					
Жаңа пісірілген булочкалар	6 дана (350 г)	100 Вт + 180 °C	8-10	-	Мұздатылған булочкаларды астыңғы торға айналдыра қойыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.
Сарымсақ наны (тоңазытылған, алдын ала пісірілген)	200 г (1 дана)	180 Вт + 200 °C	8-10	-	Тоңазытылған багетаны астыңғы торға төселген ас үй қағазына салыңыз. Пісіргеннен кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.

Жаңа тағам	Мөлшері	Қуат	1-ші жағын пісіру уақыты (мин)	2-ші жағын пісіру уақыты (мин)	Нұсқаулар
ТОРТ					
Үгілмелі торт (жаңа иленген қамыр)	500 г	Тек 180 °C	38-43	-	Жаңа иленген қамырды кішкене, тік төртбұрышты, қара темірден жасалған пісірме табаққа (ұзындығы 25 см) салыңыз. Тортты астыңғы торға қойыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 5-10 минут қоя тұрыңыз.
Алма торттары (жаңа иленген қамыр)	12 x 28 г	Тек 160 °C	28-33	-	Жаңа иленген қоспаны жұқа табаққа қойылған қағаз кеселерге салып, табақты астыңғы торға қойыңыз. Пісіргеннен кейін 5 минут қоя тұрыңыз.
Печенье (жаңа иленген қамыр)	200-250 г	Тек 200 °C	15-20	-	Тоңазытылған круассандарды астыңғы торға төселген ас үй қағазына салыңыз.
Мұздатылған кекс	1000 г	180 Вт + 180 °C	18-20	-	Тоңазытылған кекстерді астыңғы торға тура қойыңыз. Жібітіп, жылытып болғаннан кейін 15-20 минут қоя тұрыңыз.

АРНАЙЫ АҚЫЛ-КЕҢЕС

САРЫ МАЙДЫ ЕРІТУ

50 г майды кішкене, шұңғыл шыны ыдысқа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. 900 Вт қуатпен 30-40 секунд сары май ерігенше қыздырыңыз.

ШОКОЛАДТЫ ЕРІТУ

100 г шоколадты кішкене, шұңғыл шыны ыдысқа салыңыз. 450 Вт қуатпен 3-5 минут шоколад ерігенше қыздырыңыз. Ерітіп жатқанда бір немесе екі рет араластырыңыз. Пештен зат аларда пеш қолғабын киіңіз!

ТҮЙІРШІКТЕЛІП ҚАТҚАН БАЛДЫ ЕРІТУ

20 г қатқан балды кішкене, шұңғыл шыны ыдысқа салыңыз. 300 Вт қуатпен 20-30 секунд бал ерігенше қыздырыңыз.

ЖЕЛАТИНДІ ЕРІТУ

Құрғақ желатин тақталарын (10 г) суық суға 5 минут салып қойыңыз. Суы сорғыған желатинді кішкене, шыны пирекс ыдысына салыңыз. 300 Вт қуат бойынша 1 минут қыздырыңыз. Ерітіп болғаннан кейін араластырыңыз.

БЕЗЕНДІРГІШ/ӘРЛЕГІШ ҚОСПА ДАЯРЛАУ (ТОРТ ЖӘНЕ КОНДИТЕР ӨНІМДЕРІНЕ АРНАЛҒАН)

Жылдам безендіргіш қоспаларға (шамамен 14 г) 40 г қант және 250 мл суық су араластырыңыз. Бетін жаппай пирекс шыны ыдысыға салып, 3½-4½ минут 900 Вт қуатпен, безендіргіш қоспа мөлдір болғанша пісіріңіз. Пісіріп жатқанда екі рет араластырыңыз.

ТОСАП ҚАЙНАТУ

600 г жемісті (мысалы, аралас жидек) өлшемі сай келетін, қақпағы бар пирекс ыдысына салыңыз. 300 г қант салып, жақсылап араластырыңыз. Бетін жауып 10-12 минут 900 Вт қуатпен пісіріңіз. Қайнатып жатқанда бірнеше рет араластырыңыз. Бұрама қақпағы бар тосап банкасына тура құйыңыз. Қақпағын 5 минут жауып қоя тұрыңыз.

ПУДДИНГ ҚАЙНАТУ

Пуддинг ұнтағына, өндіруші нұсқауларына сай қант пен сүт қосып (500 мл), жақсылап араластырыңыз. Қақпағы бар, жарамды шыны пирекс ыдысын қолданыңыз. Бетін жауып 6½-7½ минут 900 Вт қуатпен пісіріңіз. Қайнатып жатқанда бірнеше рет жақсылап араластырыңыз.

БАДАМ ЖАҢҒАҒЫ ҮЛПЕКТЕРІН ҚЫЗАРТУ

30 г жапырақталып туралған бадам жаңғағын, орташа үлкендіктегі керамика табаға біркелкі таратып салыңыз. 3½-4½ минут 600 Вт қуат бойынша қызартып жатқанда бірнеше рет араластырыңыз. Пеш ішіне 2-3 минут қоя тұрыңыз. Пештен зат аларда пеш қолғабын киіңіз!

КАЗАҚ

АҚАУЛЫҚ ТУЫНДАСА НЕМЕСЕ КҮМӘН ПАЙДА БОЛСА НЕ ІСТЕУ КЕРЕК

Жаңа құрылғыны қолдануға төселгенше әрқашан сәл уақыт қажет. Төмендегі ақаулықтардың бірі орын алса, көрсетілген шешімдерді қолданып көріңіз. Бұл нұсқаулар уақытыңызды үнемдеп, артық қоңырау шалудың алдын алуға көмектесуі мүмкін.

Келесі жағдайлар қалыпты жағдайлар болып есептеледі.

- Пештің ішінде конденсат пайда болады
- Есіктің айналасы мен корпустың сыртынан жел үрлейді
- Есіктің айналасы мен корпус сыртында жарық шағылысады
- Есіктің маңайы мен саңылаулардан бу шығады

Тағам мүлде піспеген

- Таймерді дұрыс орнаттыңыз ба және **СТАРТ/+30 сек (Бастау/+30с)** (◇/+30 сек) түймешігін бастыңыз ба?
- Есік жабық тұр ма?
- Электр желісінің жүктемесін арттырғандықтан, сақтандырғыш жанып немесе айырып-қосқыш іске қосылған жоқ па.

Тағам қатты пісіп кеткен немесе шала піскен

- Тағамның түріне сай келетін пісіру уақыты орнатылды ма?
- Сай келетін қуат мәні таңдалды ма?

Пештің ішінде жарқыл және сытыр (электр жарқылы) пайда болады

- Металл жиегі бар ыдысты қолдандыңыз ба?
- Шанышқы немесе басқа металл ас құралы пештің ішінде қалып қойған жоқ па?
- Алюминий фольга пештің ішкі қабырғасына тым жақын орналасқан жоқ па?

Пеш радио немесе теледидарға бөгеуіл жасайды

- Пеш жұмыс жасап тұрған кезде теледидар мен радиода аздаған бөгеуіл пайда болуы мүмкін Бұл қалыпты жағдай.
  - Шешімі: пешті теледидардан, радиодан және антеннадан алыс орнатыңыз.
- Бөгеуілді пештің микропроцессоры анықтаса, бейнебет параметрлерін қайта орнату керек.
  - Шешімі: Ашаны розеткадан суырып, қайта қосыңыз. Уақытты қайта орнатыңыз.

Жарықтама шамы жанбай тұр.

- Қауіпсіздікті сақтау мақсатында шамды пайдаланушы ауыстырмауға тиіс. Жақын орналасқан Samsung тұтынушыға қызмет көрсету орталығына хабарласып, шамды ауыстырту үшін уәкілетті маманды шақыртыңыз.

“E-24” хабары көрсетіледі

- "E -24" хабары микротолқынды пеш қатты қызар алдында автоматты түрде көрсетіледі. "E -24" хабары пайда болса, параметрлерді бастапқы қалпына қою режимін орнату үшін “Тоқтату/Үнемді” түймешігін басыңыз.

Жоғарыда көрсетілген ұсыныстар ақаулықты түзетуге көмектеспесе, жергілікті SAMSUNG тұтынушыға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
Келесі ақпаратты оқыңыз;

- Пештің үлгісі мен сериялық нөмірлері, әдетте пештің артқы жағында болады
- Кепілдік деректері
- Ақаулықтың қысқа да нұсқа сипаттамасы

Содан кейін жергілікті дилерге немесе SAMSUNG тұтынушыға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

ТЕХНИКАЛЫҚ ПАРАМЕТРЛЕРІ

SAMSUNG компаниясы әрқашан өз өнімдерін үздіксіз жақсартып отыруды көздейді. Сондықтан да, дизайн спецификациялары мен пайдаланушы нұсқаулықтары еш ескертусіз өзгертіледі.

Үлгі	**MC32F604TCT**
Қуат көзі	230 В ~ 50 Гц АТ
Тұтынылатын қуат Максимум қуат Микротолқын Гриль (қыздырғыш элемент) Конвекция (қыздырғыш элемент)	 2900 Вт 1400 Вт 1500 Вт Макс. 2100 Вт
Қуат шығысы	100 Вт / 900 Вт - 6 деңгей (IEC-705)
Жұмыс жиілігі	2450 МГц
Өлшемдері (Е x Т x Б) Сырты Пештің іші	 523 x 506 x 309 мм 373 x 370 x 233 мм
Сыйымдылығы	32 л
Салмағы Нетто	 шамамен 20,0 кг

ЕСКЕРТПЕ

Қалыпты жағдайда
қолдануға арналған
Қолдану мерзімі: 7 жыл

	Символ Кедендік одақтың 005/2011 техникалық регламентіне сәйкес қолданылады және осы өнімнің қаптамасын екінші рет пайдалануға арналмағанын және жоюға жататынын көрсетеді. Осы өнімнің қаптамасын азық-түлік өнімдерін сақтау үшін пайдалануға тыйым салынады.
	Символ қаптаманы жою мүмкіндігін көрсетеді. Символ сандық код және/немесе әріп белгілері түріндегі қаптама материалының белгісімен толықтырылуы мүмкін.

Өндіруші : Samsung Electronics Co., Ltd /
Самсунг Электроникс Ко., Лтд

Өндірушінің мекенжайы :
(Маетан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-си, Гйонгги-до, Корея, 443-742

Зауыттың мекенжайы :
ЛОТ 2, ЛЕБУХ 2, НОРС КЛАНГ СТРЕЙТС, ЭРИА 21, ИНДАСТРИАЛ ПАРК, 42000 ПОРТ КЛАНГ, СЕЛАНГОР ДАРУЛ ЭСАН, МАЛАЙЗИЯ

Өнімнің өндірілген жердің атауы : Малайзия

Импорттаушы :
«SAMSUNG ELECTRONICS CENTRAL EURASIA»
(САМСУНГ ЭЛЕКТРОНИКС ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЕВРАЗИЯ)
ЖШС: Қазақстан Республикасы, 050059, Алматы қ., Медеу ауданы, Әл-Фараби д-лы, 36-үй, 3, 4-қабат

“SAMSUNG ELECTRONICS CENTRAL EURASIA”
(САМСУНГ ЭЛЕКТРОНИКС ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЕВРАЗИЯ)
Республика Казахстан, 050059, г. Алматы, Медеуский район, пр. Аль-Фараби, д. 36, 3, 4 этажи

Сұрақтар немесе ұсыныстар пайда болған жағдайда төмендегі телефондаға хабарласыңыз

Мемлекет	Телефон	Желідегі мекені
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM: 7799, VIP care 7700)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru/support
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MONGOLIA	7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)

DE68-04173A-04